

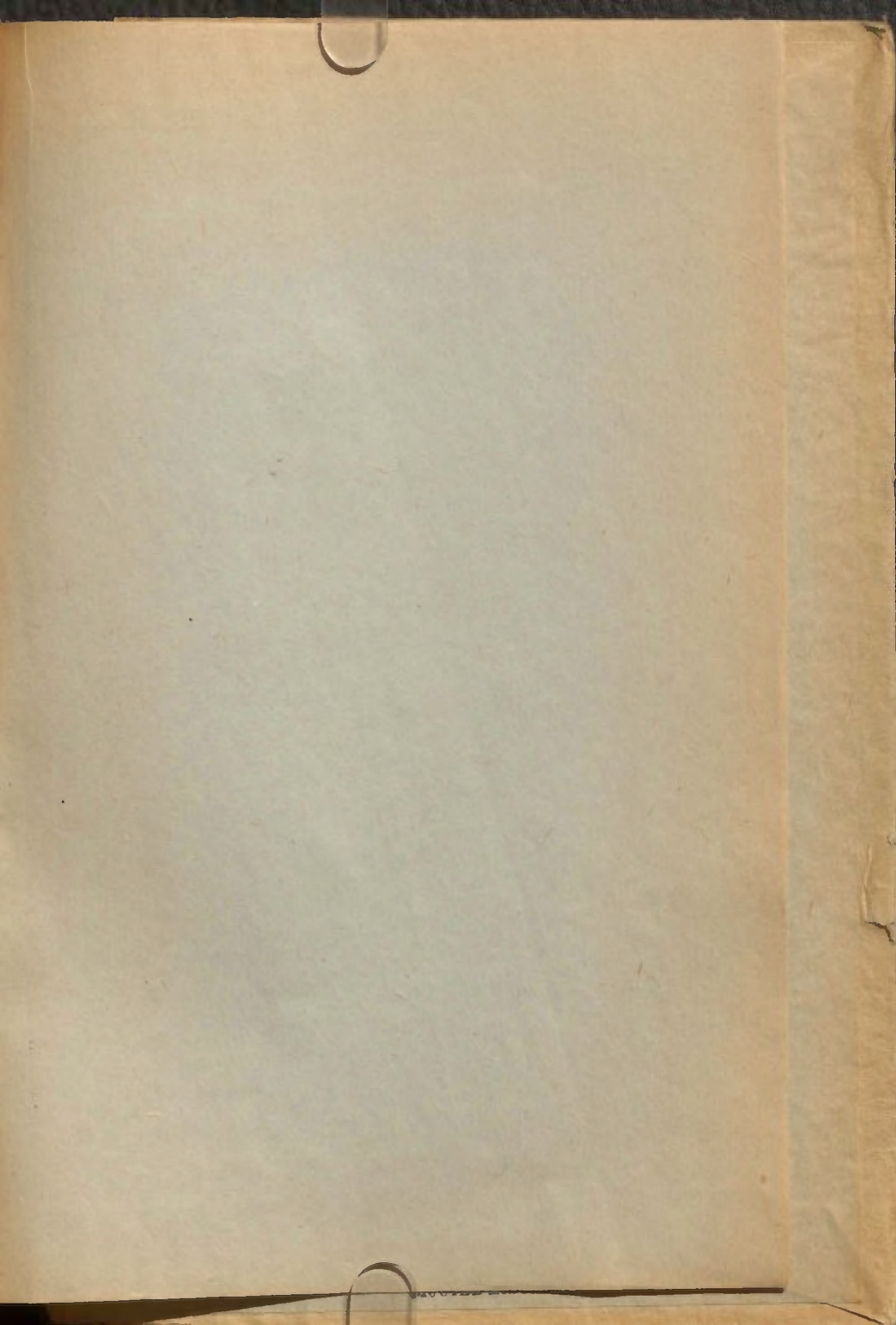
\* 15LM-OCTAVO 217

4002736

McGILL LIBRARY

573







كتاب

# استاذ الطباخين

يحتوي

« على جميع الوان الطعام والحلويات والمرطبات »  
« على الطريقة الشرقية والغربية »

طبع طبعة سادسة سنة ١٩٣١  
في المطبعة الادبية ببيروت  
ويطلب منها

# فهرست

## القسم الاول

صفحة ٢٤

تدبير المنزل

ما يوافق من الخضر اكل شهر من شهور السنة • الملابس • الماكولات • صناعة الاكل • داخلية المنزل • النظافة • قاعدة الاكل • الدعوات • عدد المدعوين • خدمه المائدة • التموين • لحم القصابة • الادام • البهارات والعطريات • الباقية المزينة • عيار الثابله والخضر • النار • النضج • استحضار الطعام • الوان طعام المآدب • الوان طعام العائلة • تقطيع اللحوم • البقر • العجل • الضأن • الطائر • الصيد • الاسماك

## القسم الثاني

صفحة ٥٥

الفصل الاول

الشوربا والوانها

شوربا العائلة • شوربا القيا • شوربا الدجاج • شوربا الخضر • شوربا البيض • شوربا العجين • شوربا الماش • شوربا العدس • شوربا العدس مع الخبز المحمص • شوربا السلاطين

صفحة ٥٩

الفصل الثاني

في الارز

الارز المقلل • الارز مقلوب • الارز بدفين • البرغل بدفين • الارز مع الموزات • الارز على فرايج • الارز على العصافير



صفحة ٦٢ الفصل الثالث

في المحشوات من الخضر

الكومى محشواً • القرع • القرع بالحامض • الجزر • الباذنجان •  
الملفوف • ورق العنب • المحشوات باللبن • السلق • البطاطا • محشوات  
الخضر صيامية

صفحة ٦٥ الفصل الرابع

في الكبيبات

الكبيبة بالصينية ممدودة • الكبيبة بالصينية اقراصاً • الكبيبة مشوية  
الكبيبة الحلبية • الكبيبة على يخننا البندورى • الكبيبة على يخننا الباذنجان  
الكبيبة بلبنية • الكبيبة الارنبية • كبة الارز • كبة القرنيط • الكبيبة  
بالكشك • كبيبة بالسهمك • كبيبة الحيلة • كبيبة اليقطين • كبيبة  
البطاطا • كبيبة الاخطبوط

صفحة ٧٢ الفصل الخامس

في الكفتات

الكفتة مشوية • الكفتة بقرشلة • الكفتة ببندورى • الكفتة  
ناشفة • الكفتة بالفرن • الكفتة محشوة • الكفتة داود باشا • كفتة  
داود باشا ببندورى • كفتة داود باشا بطراطور

صفحة ٧٥ الفصل السادس

في الاضلاع

الضلع محشواً • الضلع محشواً مقلماً

صفحة ٧٦ الفصل السابع

في الطائر

الدجاج محمراً • الدجاج بالفرن مع البطاطا • قبلما الدجاج •  
الدجاج محشواً بالقلوب • الطائر الخضرى • الحبش محشواً • الحبش



محشواً بالقلوبات • الاوز محشواً • الاوز بالفرن • السمانى والفري •  
الترغل والحمام • دجاج الارض • الحجال • الفراريج بالارز • الفراريج  
مشويه • الفراريج مقلية بالصاصة

الفصل الثامن  
صفحة ٨١

في الحيوان الاهلي والبرى

الارنب • الغزال • القرقور بالفرن • الجدي • الجدي مشوياً  
بالدولاب

الفصل التاسع  
صفحة ٨٣

في اللحومات المكبوسة والروستات

الروستو بالفرن • الروستو في البيت • روستو بصاصة العدس •  
اللحمة بمخل • اللحمة دوبرو

الفصل العاشر  
صفحة ٨٥

في الكستلانات والبفتاك واللحم المشوي والمدقوق والمفروم  
الكستلانة مشويه • مقلية • مقلية بالهجة • بفتاك مفروم • بفتاك  
سادا • بفتاك بصاصة البندورى • اللحم المشوي بالحامض • اللحمة  
مددوقه • اللحم المشوي • اللحمة المددوقه مع البيض • البيض باللحم  
المفروم • البيض باللحم المفروم والبندورى • عجة بالفرن • بالبيت •  
بزهرة القرنبيط • بالشمر الاخضر

الفصل الحادي عشر  
صفحة ٨٩

في الروس والمقاد والمكروش والمعلق

المكروش فته • مقادم بالخل • مقادم مع ورق عنب • نخاع بالهجة  
نخاع بالحامض • لسان بالفرن • بيضات الغنم بالفرن • بيضات الغنم  
مقلية • المعلق مشوياً • المعلق مقلية • جقاق بالفرن • الحقاق مقلية

صفحة ٩٢

## الفصل الثاني عشر

في الخبز

خبز العصافير • بامياء • لوبياء • خبز الباذنجان • خبز الكوسا • ملفوفة  
 صحيحة قبلها • الجزر • صبانخ • ملفوف • ارنيط • شيخ المغشي كوسا •  
 شيخ المغشي باذنجان • باذنجان باللبن • الخبيزة باللحم • فاصوليا بالفرن •  
 خبز الفاصوليا • ارضي شوكي • العكوب • باز يلا • الفول الاخضر • الكما  
 طباخ روجه • الهليون باللحم • الملوخيا خضراء • الملوخيا يابسة

صفحة ١٠٠

## الفصل الثالث عشر

في خبز الفاكهة

خبز السفرجل • التفاح • النقوع • النقوع بالقلوبات • الاجاص  
 الكستنا • سبعة الدرويش • محصة بالفرن

صفحة ١٠٣

## الفصل الرابع عشر

في الاشكال المطبوخة باللبن

شيشبرك • لبن امه • فولية باللبن

صفحة ١٠٤

## الفصل الخامس عشر

في المعجنات

المعكرونة بالفرن • في البيت • فطائر باللحم • اللحم بالعجين • اللحم  
 بالعجين باللحم النيء • السنوسك من عجين ومحمش اللحم • مغربية  
 العرب • المغربية وهي الكسكون • تطبيقه خروف على الاصطلاح  
 المصري • على الاصطلاح الفارسي • ارز على الاصطلاح الفارسي • على  
 الاصطلاح الهندي



## القسم الثالث

في الاشكال الصيامية

صفحة ١١١

الفصل الاول

في الاسماك

يخنا السمك . صيادية مدفونة . صيادية حمراء . مملك طرطور .  
السمك مقلية . السمك مسلوفاً

صفحة ١١٣

الفصل الثاني

في محار البحر

يخنا الاخطبوط . صيادية الاخطبوط . الاخطبوط باخل . الصبيدج  
محشواً . الكركند . ابواق البحر . البطلينوس . ارز البطلينوس . بطلينوس  
مشويًا . محارات مشويًا على الاصطلاح الاميركاني . محارات بالصالة  
المعروفة باليشامل . محارات بالقلب . محارات مقلية على اصطلاح اهل  
هامبورك . محارات مشوية على الاصطلاح التركي . السلاطين والقريديس

صفحة ١١٨

الفصل الثالث

في الخضرا

الفطائر يسبانخ . السلق محشواً بالزيت . اضلاع السلق بطحينة .  
الباذنجان المحشو بالزيت . الملفوف بالزيت . ورق العنب بالزيت .  
القرع بالزيت

صفحة ١٢٠

الفصل الرابع

في الارز بالخضرة

ارز بالفول . بالزيت . بالحمص . بالاسبانخ . بالكوسا . بالبندوري  
برغل بالخبيزة . الخبيزة مقلية



صفحة ١٢٣

## الفصل الخامس

## في الخنا

يخنا الفول • مكورة الملفوف • كرنب بالزيت • يخنا الكوسا • القلقاس  
 يخنا البطاطه • يخنا الباذنجان • مصقعة الباذنجان • الباذنجان بطحينة •  
 مقلي • طريدة • شل باطه • لوييا بزيت • قرنبيط مقلي • فاصوليا • هندباء  
 عكوب • ارضي شوكة • يخنا البندوري • كما • قروبوزة • خبيزة • هليون

صفحة ١٢٩

## الفصل السادس

## في العدس وغيره من الحبوب اليابسة

مجدة مقشورة • مخبوضة • مدردرة • الرشتايه بالعدس • عدس  
 مجامض • شور با العدس • شور با العدس بالخبز • مخلوطة • مجدة اللوييا •  
 برغل بالقريص • فول مجامض • معلاق الارملة • حمص متبل بالزيت •  
 حمص متبل بالسمن

صفحة ١٣٣

## الفصل السابع

## في البزاق والضفادع وغيرها

يخنا البزاق • الضفادع يخنا • الضفادع مشوية

صفحة ١٣٤

## الفصل الثامن

## المقبلات

سردين • طون • سناموره • سلطة خيار باللبن • خس • فجل • زبدة  
 جنبون • بندوري • ملفوف • نعناع • قرصعنه • شمندور • صعتر

صفحة ١٢٦

## الخاتمة في ترتيب المائدة والزينة

١٣٨ =

## الافطار اي الترويقة

## القسم الرابع

في الحلويات

صفحة ١٣٨

### الفصل الاول

في الحلويات الفطارية

معمول • غريبة • كعب الغزال • اقراص بالسمن • بقلاوة • شعيبات  
كنافة • برما • بصما • كنافه بالجبن • مهلبية • ارز بالحليب • كشك الفترا •  
فروشية

١٤٣

### الفصل الثاني

في الحلويات الصيامية

قراقيش • اصابع زينب • عوامات • معكرون بالدبس • قطايف •  
خبیصة • ارز بدبس • مغلي • مغلي القرقة • عويمات • كهك بانيه • البان كيك  
كهك بالبن المروب • بودينو الارز بحليب • الكسترد • كريما • راحة  
الحلقوم • كهك جوز الهند • بسكوئي بالسمن • حلاوة دقيق الارز • حبيبة  
اسلامبولية • المملية الاسلامبولية • بودينجو هولندي • حلوى رمضان •  
حلوى اليانسون • حلاوة النشا • كراييج حلب • جيلاتة جديدة للفريز  
بودينو البرنس

## الفصل الخامس

في المربيات والاشربة

صفحة ١٥٦

### الفصل الاول

في المربيات

مربي السفرجل • مربي السفرجل مقطعا • مبروش • مربي الزعرور •  
الابو سفير • الكباد • الكباد مقطعا • مربي قشر الليمون الحامض • قشر

البرنقال . البرنقال في القطر . الالبوسفير الصغير . زهر الالبوسفير . مربى  
الباذنجان . النعنع . عصير البرنقال . المصطكي . الفستق . الصنوبر . التفاح  
صحيح . التفاح مقطع . الشمس . الدراقن . النجاص . الاجاص . الكرز .  
القريز . زهر البنفسج . البليح . حليب . الشاي . الورد . الوشنا

الفصل الثاني

صفحة ١٦٥

في الاشربة

شراب الورد . شراب البنفسج . شراب اللوز . التمر هندي . السوس .  
البرغموث . كبوش الشامي . البرنقال . جلاب

## الكتاب الثاني

في الوان الطعام على الطريقة الغربية

### القسم الاول

في المرققة

صفحة ١٦٦

الفصل الاول

المرققة . طريقة صنعها . قشط الدهن . اعتبارات في الخضر . تلوين  
المرق . حفظه . اطالة الطبخ

صفحة ١٧٥

الفصل الثاني

في الشوربا

الشوربا الفطارية

شوربا الخبز . شوربا العجولة . الشعيرية . التايوكا . الارز . الارز  
بالحليب . البندوري . الحميد . الخبز . الملفوف . الخس



## الفصل الثالث

صفحة ١٨٠

## الشور بالصلامة

شور بالصل • البصل بالبيض • الحمضة • البطاطا • عصير  
العدس • عصير اللوبيا • البز يلا • الشعير • الحشائش • حريرة •  
حراق اصبعه • السمك

## الفصل الرابع

صفحة ١٨٥

في ما يصلح من الشور بان يكون فطارياً او صيامياً  
شور بالمانفوف • الملفوف المتمايزة • الملكة • جوليان • فوبان • ربيعية  
الجزر • شور بالقدس جرمانوس • شور بالعدس بالاصطلاح الانكليزي  
شور بالخروف بالاصطلاح اليوناني • شور بالحشائش • البصل •  
الحميض • شور بالشعير بالكرفس • الكستنا • خبز المرفقة • غروبور

## الفصل الخامس

صفحة ١٩٢

في العصارة والصالصة والزينة

## الفصل السادس

صفحة ١٩٤

في العقيدة او الروبة

الروبة • عقيدة البيض

## الفصل السابع

صفحة ١٩٥

في الصالصة والطرطور

الصالصة الهولندية • متردوتل • متردوتل مقعدة • صالصة السمك •  
الزبدة السمراء • الصالصة الخريفة • الايطاليانية • البهارية • بوليت •  
البندوري • المايونز البيضاء • المايونز الخضراء • الاسبانيولية • الاشالوت  
المخملة • الالمانية • بشمال • الجنوبية • فكتوريا • الفنس • بوفورم •  
رافيكوت الانشاية • البيدلان • الحارة • سوبز • الكريما • سوبرم

## القسم الثاني

في الزينة

الفصل الاول

صفحة ٢٠٦

الفطر • الفطر مقلي • الجزر • الفت • البصل الابيض • الاحمر •  
الحمد • البطاطا • البطاطا مسلوقة • محرقصة • مقلية • اللوبيا البيضاء •  
الارنبيط • الملفوف • الاسبانخ • الهندباء • الحميض • عرف الديك • الفطر •  
قطع الخبز

الفصل الثاني

صفحة ٢١٢

في الشهي والقلي والتحمير

الفصل الثالث

صفحة ٢١٣

في المحمرات او الشهي على المصبع

الفصل الرابع

صفحة ٢١٤

في القلي

روبة التلي • مسحوق لب الخبز

## القسم الثالث

في لحم البقر

الفصل الاول

صفحة ٢١٦

في المسلوق • المسلوق • بالصاصة • محمر • بالبقدونس • بالبطاطا •  
مفروم • منبوسك • المسلوق على المودة • على طريقة بوليت • على طريقة  
برجوازية • المسلوق محمر • بفتك • المسلوق على الطريقة الالمانية •  
الانكليزية • الضلع مكبوس • قلب البقر • لسان البقر • خنك البقر • ذنب  
البقر • على طريقة سنت منهله • ذنب البقر مقليا • الكرشي على طريقة قاين

الكروش بالبوليت . الكرش على طريقة الليونية . كلى البقر . الضلع مشوي .  
 المتل مشوي . ميمسكة مشوية . ميمسكة البقر بالفطر . بفتك البطاطا .  
 بفتك بالانشاية . ميمسكة بالفطر . بازيتون . المحمرات . كبدة البقر

صفحة ٢٣١

### الفصل الثاني

#### في العجل

المشوي . المتل . العجل بالبلانكت . على الطريقة البرجوازية . المتل  
 مكبوساً . لحمة محجرة . كستلاته بمسحوق الخبز . مقليّة على الطريقة  
 الميلانية . الانكيزية . كستلاته بالفطر . بالجزر . ملفوفة بالورق .  
 بالحشائش . شراحي العجل . قصص العجل . بالماريناد . لوزة العجل  
 اللوزات مشكوكة . رأس العجل . النخاع . رأس العجل بصالصة .  
 بوفروم بالبوليت . بالماريناد . لسان العجل . رئة العجل . مشة العجل .  
 مقادام العجل . مقليّة . نخاع العجل . كلى العجل . كبدة العجل . الكبدة  
 بالطليانية . الكبدة على طريقة ليون . على المتاجر . محجر . كتف العجل  
 محشواً . صدر العجل . يخنا العجل

صفحة ٢٥٠

### الفصل الثالث

#### في الغنم او الضان

الفخذ مشوي . مفروم الغنم . كتف الغنم . يخنا الغنم . مصقعة  
 الباذنجان بصالصة بيضاء . اللحم بصالصة البنيذ الحلو . ارز بالكري .  
 ميمسكة الغنم . كستلاته الغنم . كستلاته بمسحوق الخبز . محرقصة بالصالصة .  
 مكبوسة . صدر الغنم . يخنا صدر الغنم . الصدر مسلوق ومحجر . كلى الغنم .  
 السكلى ملتوتة ومحجرة . مقادام الغنم بالبوليت . مقادام الغنم . المقادام في  
 الماريناد . محشوة . لسان الغنم . شقة الكبش . شقة الكبش . مشوية



صفحة ٢٥٩

## الفصل الرابع

في الخنزير

ميمسكة الخنزير . السميسكة بصالصة روبرت . كستلانة الخنزير .  
 كستلانة ملنوتة . كلي الخنزير محمرة . مقادم الخنزير . اذان الخنزير .  
 رأس الخنزير . كبدة الخنزير . كبدة الخنزير محمرة

صفحة ٢٦٣

## الفصل الخامس

( في المقائق ) المقائق مشوية . بالعصير . بالخمير . بالارز . مقائق  
 سوداء . المقائق بالمفوف . الخنوس

صفحة ٢٥٦

## الفصل السادس

في ملاحات الخنزير

الجنون . مجعد . محمر . لحم المقائق . مقائق الغنم . المقائق . مقائق  
 يضاء . مقائق الخنزير . الخنزير المملح

## القسم الرابع

في الطائر

صفحة ٢٦٩

## الفصل الاول

هريسة الفروج . الفروج على طريقة بونعام . فروج مارنغو . فراريج محمرة  
 بالفطر . الفروج المملح . بالطرخون . بالبندوري . بالارز . بالروبه . المشوي  
 ماريناد الطائر . الفروج بالمايونز . محمر . على طريقة الملكة . المقطوش على  
 الطريقة الفرنسية . الانكليزية . المقطوش بالارز . كبيبة الطائر .  
 الطائر بالخبز . هريسة الفروج بالارز . الفروج بمسحوق كاري

صفحة ٢٧٩

## الفصل الثاني

في البط والحمام والاوز

البط باللفت . البط بالبزيلة . بالزيتون . البط مشويًا

صفحة ٢٨١

## الفصل الثالث

## في الحمام

الحمام مشويآ . خبيصة الحمام . الحمام بالزيت . الحمام محمراً . الحمام بالورق

صفحة ٢٨٤

## الفصل الرابع

في ديك الهند وافراده

الديك الهندي مشويآ . الفرخ مشويآ . الهندي محشواً بالكستنا .  
الهندي بالكماة . الديك دو بو . منسول العظام . جلاتين الهندي

صفحة ٢٨٨

## الفصل الخامس

## الاوز

الاوز المشوي . محشوا . الاوز بالملفوف . الاوز على اللبواز .  
استحضار انخاد الاوز وحفظها

## الفصل الخامس

## في الصيد والقنص

صفحة ٢٩٥

## الفصل الاول

## في الطائر

الديك البري . الحجل مشويآ . الحجل بالملفوف . الحجل مطبوخة .  
بالصالة البريغردية . ينخا الحجل

صفحة ٢٩٤

## الفصل الثاني

في دجاج الارض وغيره من الطيور

دجاج الارض مشويآ . ينخا الدجاج . البط مشويآ . مطبوخاً .  
السماني مشويآ . الشحور والدين . القنبرة . ينخا القنابر

## القسم السادس

في الصيد من الحيوان

الفصل الاول

صفحة ٢٩٨

في الغزال

ميمسكة الغزال • شقة الغزال • كستلانة الغزال • مشوي الغزال

الفصل الثاني

صفحة ٣٠٠

في الارنب

الارنب البري مشوياً • يخنا الارنب البري • فرخ الارنب • الارنب  
محمراً • الارنب الاهلي مشوياً • يخنا الارنب الاهلي • الارنب محمراً

الفصل الثالث

صفحة ٣٠٤

انواع المجلدات والفطائر بالصينية

الديك الهندي بالصينية • الارز بالصينية • مجلدة لفطير الطائر •  
فطيرة العجل والجنبون • مجلدة لفطيرة العجل والجنبون • فطيرة الارنب •  
مجلدة لفطيرة الارنب

الفصل الرابع

صفحة ٣٠٧

في الاسماك

(السمك البحري) سمك الترس • بلطية • البلطي بالمابونز • البلطي بانكرما  
الاسماك مشوية • مورينا طرية • مورينا هولندية • مورينا انكليزية • كيانا  
السمك المالح السمك بصالفة البيض • بالمرتدوتل • على الطريقة البروفنسالية  
مملحاً • مهروساً • مملحاً على طريقة بنغام • البوري • سمكة موسى مقلية •  
محمراً بانخمر الابيض • بالخشائش • بانخمر على الطريقة النورمندية • هبر  
سمكة موسى على الالمانية • على الهراية • الهبر انفولفان • سلطة سمكة موسى  
الاسقمري بالمرتدوتل • الاسقمري على الطريقة البريطونية • الاسقمري



بالشمر • بالكشمش • هبر الاستمري • اليا بصالصة القبار • سمك القرموط •  
 القرموط بصالصة القبار • مقلياً • مشوياً • بالحشائش • فسيخ بصالصة  
 الخردل • الرنكة مشوياً • مقلياً • مملح • مدخن • جرييدة مقلياً • مقلياً على  
 الطريقة الانكليزية • بالخمر • الصبغة • اسماك بحرية • سلطان ابرهيم  
 بالمتردوتل • على المناجر • حنكيس • ام الخلول بالبوليت • ام الخلول  
 على المارنير • الدرني بالقبار مقلياً • بالصالصة الطليمانية • الصومون •  
 الاترخون • انتياس

صفحة ٣٢٨

## الفصل الخامس

## في الاسماك النهرية

الكرافي بصالصة القبار • الشبوط مقلياً على طريقة شانبور • الحنكيس  
 الشبوط • والحنكيس بالخمر • الحنكيس مشوياً بالبوليت • القرموط  
 بالمتردوتل ضرب من الشبوط • الزليق النهرى • الزليق على الطريقة  
 الهولندية • بوري القبودي • مقلياً • الاسماك بالخمر • يخنا الاسماك

صفحة ٣٣٦

## الفصل السادس

## في الحيوانات البحرية الصدفية

السلاطعين • سلاطعين الماء الحلوة • الرنكة • حلزون • البدلان  
 بالماريتاد • البدلان على البريطونية • البدلان بالصدف • ام الخلول •  
 ام الخلول بالبوليت • صدف الحجاج • كركند البحر • سلاطعين البحر •  
 بوق البحر • الخازون بالبوليت • على الطريقة البريطونية • الضفادع

## القسم السابع

صفحة ٣٤٢

## في الخضر

## الفصل الاول

الهايون بالصالصة • بالزيت • بمروقه • مقطعاً صغيراً • ارضي شوكي بالصالصة  
 ارضي شوكي على البار يكل • على الطريقة الليونية • مقلياً • البز يلا على

الفرنسوية • البزيلا بمحاج الخنزير • اللوبيا البيضاء • اللوبيا البيضاء •  
 اليابسة الحمراء • اخضرا بالبوليت • اللوبيا مقلاة • معقدة • سلاطة •  
 اللوبيا على البريطونية • البيضاء • البيضاء بالمرق • الحرا باخل • عصير  
 اللوبيا • البطاطا بالحليب • بالتردوتل • مقلية • عوامات البطاطا •  
 عصارة البطاطا • قرص البطاطا • القرنيط محمراً • مقلية • بالسمن • بالصالحه •  
 الملفوف بمحاج الخنزير • الملفوف المحشو • مقلية • الفطر محشواً بالبوليت •  
 بقطع الخبز • بالحشائش الناعمة • البندوري محشوة • عصير البندوري •  
 الباذنجان المحشو • مقلية • مشوية • الاسبانخ • الاسبانخ على الانكليزية •  
 الاسبانخ بالكريما • الهندبا فطارية وصيامية • الخيار بالبوليت • بالكرما  
 على الطريقة الانكليزية محشواً • سلطة الكرفس بزوم اللحم • الخس بزوم  
 اللحم • الخس محشواً • الجزر • الجزر بالكريما • الفت • الفت بالسكر • الفت  
 مجلداً • عصير الفت • الفول بالبوليت • الحمضة • البصل مجمداً • عصير  
 البصل • الشندر بالفرن • الشندر مقلية • بخنا الزيتون • الكمية بالخامة •  
 بخنا الكمية • الكاية على المصبع • مخلوطة الخضر • سلطة الخضر

## القسم الثامن

صفحة ٣٣٦

الفصل الاول

في البيض

البيض المنبرشت • البيض المسلوقة رخواً مقلية بالصحن • بالحشائش  
 الناعمة • بالجبن • المقلية • محشواً محمراً • بالحليب • مخفوقاً بالسكر والحليب  
 بالصاصة البندوري • بالماء المحضر بالهندبا • المسلوقة بالحميض بالبصل •  
 العجة بالحشائش بمحاج الخنزير • بالجبن • بالجبن على الطريقة البستانية  
 بالحميض والاسبانخ • بالكاية • بالطون • بالسكر • بالربي • يشرب  
 الروم • العجة متفخة

## القسم التاسع

صفحة ٣٧٤

الفصل الاول

في العجائن

المعكرونة بالايطالية فطارية اوصيامية • المعكرونة محجرة • الارز  
على طريقة مناجر • كيببات العجين

## القسم العاشر

في الاشكال السكرية وانواع السفبوسك والاقراص والفطائر

صفحة ٣٧٦

الفصل الاول

البيض بالحليب والبرنقال • بالحليب والقهوة • بالحليب والشكولاته  
التفاح بخبيصة الشمس • بخبيصة الشمس على الروسية • عوامات  
التفاح • التفاح المنقوع • بالسمن • بخبيصة الشمس • بالارز • عوامات  
بزلال البيض • العجة بالسكر وزلال البيض • وزلال البيض بالسكر •  
بدقيق البطاطا • قرص الارز • بالحامض • عوامات الارز • سميد زهر  
البرنقال • زلاية السكر • عوامات البيض • الكريما بانيتها • على  
الفرنساوية • كريما الفريز • كريما مخفوقة • مجلدة • مجلدة اللوز

## القسم الحادي عشر

صفحة ٣٨٨

الفصل الاول

في المبسوسات

الاقراص • مرقوقة • الاقراص بالكريما • العجينة • العجينة المبسوسة •  
فطيرة الحبال • بالكماة • بلجنبون • بالزوم المخضر • فطائر الحمام الكريما  
باللوز • اقراص مانون • بالفاكهة الجديدة • فطائر بالفاكهة الجديدة • الخبز  
ملتوت بالبيض • زلاية البيض • فطائر بالكريما عجينة للقمليات عوامات  
باللوز • فطائر بالجبن • عوامات بقلاوة • اقراص بالزبيب والبقسماط •  
بالفاكهة • بالخبز • بالارز والزيادة • مستخضر اللحوم بالزبيب • تشليل قطع



الجنبون • الاقراص بالكريما • لقم • لقم بالجبن • بالمربي • قرص اللوز  
بالتفاح • بالكرز • بالكثيرى • بالكريما حلوة جوزية اقراص بالسمن والبيض

صفحة ٤٠٥

### الفصل الثاني

في ما يقدم فاكهة ونقلًا

معمول • المعكرونة حلوى • مريبات • خبيصة الاجاص الشتوي • خبيصة  
الاجاص الكبير • التفاح • التفاح الشامي • الخوخ • الكرز • الكشمش  
الشمش البرقوق • البرنقال • البرنقال بالمشروبات • خبيصة الكستنا •  
الكستنا شعيرية • البرنقال بالسكر • الكستنا مجلدة • الكشمش مجلد •  
عناقيد الكشمش • مربى الكرز • مربى التوت • مربى الشمش • مجلدة  
التفاح • السفرجل • لب الجوز الاخضر • شراب العليق • الكشمش  
الكرز • البزور

الحشوات

صفحة ٤١٧

### الفصل الثالث

خشوة كوديفو • خشوة للكستلاته • مقلية • للحمرات • للطائر •  
للحبال • للباطي • للكبد

الصالحات — الاسبانولية فطارية • الاسبانولية صيامية • المخمية  
فطارية • المخمية صيامية • الالمانية

صفحة ٤٢٠

### الفصل الرابع

خلاصة الطائر • خلاصة الكماة • السمك • اللحوم والخضر • الحبال  
(العصارات) عصارة الخضر اليابسة • الخضر الخضر • زنكل الارنب •  
زنكل السمك • مجلدة اللحوم • الاسماك • الجالاتيات • البوزة والشرابات  
ترويق السكر وتعقيده • تعقيد السكر

توضيحات للطباخين

باقة هي من البقدونس والسيبول تربط بخيط وتوضع بالصالحه والمرق  
تحسينًا لظهمها وتخرجها منها قبل التقديم

باقة مزينة • هي عين المتقدمة باضافة الصعتر والغار اليها  
حطام • هو من الطائر ارجله واجنحته وعنقه وكبدته وقانصته ومن  
الحوم المطبوخة فضلاتها

ذهب • ان تدهن الفطائر بريشة تغمسها بالبيض المخفوق  
روبة • هي مزيج من الطحين والسمن تغليه على النار وتحركه حتى يشقر  
زينة • تطلق على ما يصحب اللحم والطائر والصيد من الزينة كالفطر  
والزيتون والكما وجميع انواع الخضرة

صفية هي معدنية لها حافة توضع عليها الفطائر للخبز  
طبخ بين نارين • ان تضع اللحم على نار هادئة في طنجرة محكمة الغطاء  
والنار فوقها

عقيدة • هي الصالصات المعقدة بصفار البيض والطحين والسمن  
قبصة • هي كمية زهيدة من التابلة ترفع بين ثلاثة اصابع  
مخلوطة • هي اشياء كثيرة من الخضرة واللحوم المطبوخة معا او  
الخضرة وحدها

مقبلات • هي اشكال توجد اقبالية كاسردين والانشاية والطنون  
والزيتون والزبدة والمكاييس الخ

مكبوسة • هي اللحم المطبوخة بين نارين بالخمير

ملة • هي طبقة من الجمر او الرماد الساخن

دسيلتر • عشر لتر ( او ٣٠ درهما عثمانيا )

هكتو ١٠٠ غرام

### تذييل

وهو جدول اطعمة بقلم فقيه الطب المرحوم سليم بك جالغ ومنه يعرف المريض في  
اي مرض اعتراه والالوان التي يمكنه تناولها والتي يجب عليه اجتنابها

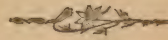
كتاب

# استاذ الطباخين

يحتوي

« على جميع الوان الطعام والحلويات والمرطبات »

« على الطريقة الشرقية والغربية »



طبع طبعة سادسة سنة ١٩٣١

في المطبعة الادبية ببيروت

ويطلب منها



## مقدمة

حمداً لمن غذى مخلوقاته بمخلوقاته وهدى الانسان الى اقواته حفظاً  
لحياته وقياماً بواجباته . اما بعد فلما كان لا بد للانسان من الغذاء كان  
فن الطباخة افضل الفنون التي تمس الحاجة الى اتقانها واهم موضوع يدور  
الكلام عليه فيه قوام حياة الانسان وقد قدم البعض هذا الفن على صناعة  
الطب السامية فقالوا اذا صححت الطباخة وحسن تناولها سد الباب في وجه  
الطب فلا غرو فانه يتوقف عليها حسن الصحة وصفاء العيش . نرى الانسان  
يكذب ويسعى ويبذل الدرهم والدينار اصلاً لغذائه وهو مع ذلك يفوض  
هذه المهمة الى جارية غبية ويعتمد فيه خادمة تكون له بلية وهكذا يكون  
قد نقض ما بناه وصنع على نفسه بالمضرة . وفي صناعة الطباخة اقتصاد  
وتوفير فمن احسن الادارة واحكم الصناعة استفاد جسمه وجيبه معاً ذلك  
كله يتوضح مما تراه في هذا الكتاب من الفوائد اذ قد اردناه شيئاً مما  
اختلف عليه افطارنا الشرقية من اشكال الاطعمة والاشربة واشياء مما  
عولت عليه الافطار الاجنبية في طباعتها فقد ارتقى اقوام في سلم التقدم  
فرقوا الصناعة حتى بلغت الى اعلى الدرجات ومن ذلك صناعة الطباخة عندهم  
فانها من كليات العمران لمراعاتهم سلامة اجسامهم وتألقهم . ما كلاً  
وترفهم عيشاً ولما كان اقتفاء الحسن حسناً رأينا جمع هذا الكتاب فاخذنا  
نرتب الطبخ الافرنجي عن اشهر الكتب الاجنبية والطبخ العربي عن  
الاختبارات العربية وجعلناه مثلاً لآبناء الافطار الشرقية فينبجون على  
منواله سلامة لاجسامهم وتوفيراً لاموالهم فلئن كنا والحيوان واحداً في  
احتياجنا الى الغذاء فمع ذلك ينبغي ان نميز عنه باعدادنا الاطعمة وطرق

تناولها فلا يليق بالانسان ان يتناول كالحیوان كما انه وان كان قد خلق  
 الانسان عرياناً والحيوان كاسياً فمع ذلك قدرق صناعة الخياطة فبلغت  
 ما بلغت من الاتقان ورق ايضاً صناعة الطباخة فبلغت ما نشاهده من  
 امرها في اقطار العمران فلمهرة في الفن طرق لا يدركه سواهم فقد نتوقف  
 الطبخة تارة على اضافة شيء من الماء واخرى على زيادة النار وتنقيصها  
 وغيرها على زيادة شيء من الادم ذلك لا يدركه الا ارباب هذا الفن  
 ولقد قسمنا هذا الكتاب الى اقسام وفصول تتضمن تدبير المنزل وترتيب  
 الموائد والخدم واوزان المواد ودرجة حرارة النار والنضج والوان الطعام  
 والحلويات والمرطبات على الطريقتين الشرقية والغربية واشكل الحلويات  
 وفي الفهرست ما يغني عن الاممهاب

ولما كانت قد نفذت الطبعات الماضية جددنا طبعه بعد ان حسنا فيه  
 تحسيناً بيئاً واضفنا اليه بعض الوان الاطعمة ونسقنا عبارته فاصبحت سهلة  
 على العامة مرضية للخاصة

وقد قدمناه خدمة للعقائل والاوانس ذوات الذوق السليم لينتفعن  
 به وينفعن عيالهن واعظم منفعة يسعى المرء اليها هي صحة العيال وحسن  
 تدبير المنزل وفقنا الله الى كل ما فيه خير الوطن ونفع ابنائه وهو حسبنا  
 وعليه الاتكال

## القسم الاول

### في تدبير المنزل

أو

نظرة عامة في صناعة الطبخ وما يوافق طبيخه من الاطعمة والتردى به من الالبسة في كل شهر من اشهر السنة وتدبير المنزل والنظافة ونظام الاكل والخدمة والتوابل ومقدار كل نوع من اللحوم والخضر والبهارات ودرجة قوة النار واشكال طعام الولاثم والمائلات وكيفية تقطيع اللحوم من ضأن وبقر وطانر واسماك

### الطبخ

ان صناعة الطبخ مفيدة لحفظ الصحة ففي احكامها لذة وتوفير للدرهم معاً ومن المبادئ المقررة ان الطبخ المستوفي الشروط اكثر توفيراً من طبخ لم يستوفها فان الطعام الحسن الطبخ يتناوله الانسان بلذة كما انه ينبذ طعاماً خالياً من الاتقان ويضطر احياناً ان يملأ معدته من اشكال لا تلاذ له حال كونه اتفق على الردي ما ينقعه على الجيد وعليه فقد وجب اتقان الطبخ رغبة في الحصول على اللذة والفائدة والتوفير

### كانون الثاني

هذا الشهر بداء السنة تكثرفيه المآدب والولائم واحسنها ما كان مرتباً نظيفاً متقناً وعلى صاحب النزل الاعتناء فان تقديم الطعام وحسن الخدمة والترتيب والنظافة يزيد المآدب رونقاً . فعلى ربة المنزل الاعتناء بنفسها في ذلك غير معتمدة على الخدم وحدهم والا فتتكفها المأدبة اضعافاً وقد لا تروق لها ولا المبدء ين وفضل اعداد الحلويات في المنزل على



مشتراها ويحسن بها ان تقسمها تقسيماً يلائم المادة . ومن العوائد يقدم  
في الليالي الساهرة النقل وهذا يكون اما على المائدة واما على اطباق  
فوقها المشروبات والحلويات ومن رام الاتقان فليعد ذلك كله في امسه  
او في صباح يومه

### الملبوسات

افضل ملبوس للشتاء الصوف بان يكون القميص على الجلد وان يلبس  
فوق الاثواب وفوق البدلة ثوب واسع كالملشح وفي الاماكن الباردة توضع  
النار في المنزل . وفي كل حال يجب تجديد الهواء صباحاً ومساءً نحو ساعة  
على الاقل وتوافق المشروبات المسخنة صباحاً ومساءً كالشاي للكبار ويمنع  
عن الصغار . واذا اشتد البرد وتراكم الثلج يسمك ملبوس الارجل من  
جوارب واحذية . وجوارب الصوف افضل من القطن

### الماكولات

مرق للحم . الشوربا . المشوي . الصيد . الخنا المتبله بالبهارات .  
الاسماك . لحم البقر وغيره . الخضرة . البيض . القهوة . الكونياك .  
الشاي والخمر الى غير ذلك

ومن الطائر الدجاج . الاوز . البط . الحمام  
ومن الصيد الارنب . الحجل . دجاج الارض الخ  
ومن الخضر الملفوف . الكرفس . الاسبانخ . الهندبا . اللفت .  
الفجل . البطاطا . السلق . البازيلا . القلقاس . الكوسا . الباذنجان .  
القمونيط

ومن الفواكه البرنقال . الموز . الكمثرى . التفاح . الكستنا . الرمان

## شهر شباط

هذا الشهر تكثر فيه الامطار والبرد تلك حكمة الهية اصلاحاً للهواء  
والارض وانما للنبات وتنشيطاً للحيوان ففيه تذوب الثلوج و يبشر بقدم  
الربيع فيبسم نغم البنفسج والشحرور يطرب السماع بمناغاته وفيه تأخذ  
البراري بالاحياء وتستيقظ الطبيعة من رقادها

ومن العادات وضع الفاكهة على المائدة قبل الجلوس عليها  
وفي بعض البلدان يغير طاقم السفرة من سكّين وشوكة في كل شكل  
واما في غيرها فلا ولكن على الخدام متى راوا بعض المدعوين وضع طاقم  
في الصحن الذي فرغ منه ان يستبدلوه بطاقم آخر  
وخير الاسباب لتحريك الشهوة الى الاكل على السفرة البشاشة  
وطلاقة الوجه وحسن الخدمة فلا تزعج المدعوين بزيادة الاحاح ولا سيما  
اذا كان الشكل لا يروقه

المحلات الاولى لاصحاب الوظائف والاجانب والسيدات على جانبي  
صاحب المنزل وتقدم الشوربا بحسب مقام المدعوين على انه لا يلتفت  
الى ذلك فيما تبقى من الاشكال

## الماكولات

الماكولات تكون على ما شرحنا في الشهر السابق وتر يد عليها الكفاة  
فانها خير ما كول في شباط وتر كل على وجوه شتى نذكرها في بابها

## اذا ر

كان شهر اذار عند القدماء بدءاً السنة فاصبح الان الشهر الثالث  
منها وخصصوه بالربيع اله الحرب وسموه باسمه مارت وكانوا يعيدون فيه  
اعباداً حافلة اعظمها اليوم الذي يتساوى فيه النهار والليل وقد اتفق وقتئذ

على هذه الاعياد الشرق والغرب جميعاً وخصص الصينيون اليوم الاول  
منه للزراعة لانها اخص ايواب الارباح فياخذ ملكهم المحراث ويخط  
خطاً بيده وياقي البذار تعظيماً لشأن هذه الحرفة  
وتكثر الرياح تبديداً للغيوم وازمحلالاً للرطوبة وتنقية للاشجار  
اذ يسقط ما بها من الاغصان اليابسة فيعطي مكاناً للاغصان النامية  
وفي اذار يتغير وجه البسيطة فتري حيثما حولنا انظارنا مناظر جديدة  
فتورق الاشجار وتفتح الازهار وتخضر المروج وبالاقيح توج وبغرد الطائر  
مبشراً باقبال تقيم زراعته والاصلاح ما هدم انشاء من ارضه  
ولما كانت درجات الحرارة والبرد في اذار سريعة الانتقال وجب  
على ارباب المنزل ان يتدبروا الملابس فتارة يخفف وطوراً يستمر على حاله  
في الشتاء

فعلى الانسان ان يحترز في شهري اذار ونيسان من سرعة تخفيف  
الملبوس فقد يغره صحو الجو وحرارة النهار على التخفيف فاذا فعل اعتراه  
زكام واعتري الاطفال امراض جلدية كالحمى وغيرها

### الماكولات

الخضرة صيامية او فطارية • اللحم المشوي • السمك • الخضرة  
بالسمن • الشاي بالحليب • القهوة • المشروبات القليلة • الحمر • واستنشاق  
الهواء صباحاً

من السمك الحنكليس وسائر الانواع الاخر  
من اللحم جميع ما يذبح بالسماخ لاسيما الحملان  
من الطائر الديوك • الحمام • ديك الحبش • اما الصيد فمحذو  
من الخضرة الشمندر • الارنبيط • الملفوف • الجزر • الكرفس •  
الجرجير • الخيار • الخس • البطاطا • الاسبانخ • الهليون • الفجل



من الفاكهة التفاح . الجزر . البرنقال . الكمثرى . الحسنة .  
الزبيب . اللوز . التين التمر

### نيسان

خص الاقدمون شهر نيسان بالزهرة واحتفلوا به باعياد شهيرة  
كاعباد الحبوب والزهور تعظيماً لخصب الارض وجودها نحو البشر وممونه  
بلغتهم ابريل مشتق من فعل فتح عندهم دلالة على ان الارض قد فتحت  
احضانها لتأثيرات الحرارة اولانه شهر يفتح للحارث باب الاشتغال فان  
السنة الزراعية تبدئ في نيسان في برج الثور . وويل لحارث يتغافل  
في نيسان فانه يخسر ثمرة اتعابه او اقله كثرة غلاله

### الماكولات

من السمك جميع انواعه . من اللحم . البقر . العجل . الخروف .  
من الطائر الدجاج . الديوك الحمام  
من الخضرة الارنبيط . الخس . البقدونس . الفجل . الجرجير .  
الاسبانخ . الملفوف . الهليون . الفاصوليا . الفول . اللوبيا . الكوسا . البازيلا  
من الفاكهة التفاح . البرنقال . الكمثرى . اكي دنيا

تنبيه من العوائد انه في اواخر نيسان واوائل ايار يغير فرش الشتاء  
بفرش الصيف ولاجل حفظ الطنافس يقتضي نشرها وتنفيضها من الغبار  
ثم تطوى ويوضع في كل طية منها شيء من القرنفل والكافور ثم توضع  
على الواح في مكان ناشف خال من الرطوبة لا يصل اليه الفار

### ايار

هو اجل ايام الربيع وبداءته من ١٧ الى ٢٣ اذار وهو شهر الزهر  
ويبدأ فيه سفر البحار بين واقبال وفيه تدخل الشمس برج الثور وتكون

قد اجتازت عن خط الاستواء ٦٠ درجة وعندها يتم اقتران الارض  
بالسماء فيكلل النرجس والياسمين وسائر الرياحين هام الارض المتوقعة ان  
تكون اما . وفيه نفقس الاطيار . ويصلح الاعتناء بالحدائق

### حزيران

في شهر حزيران يكون انقلاب الشمس ونهاره اطول ايام السنة .  
وفيه تأخذ الماشية في الافالة في الاراضي لاجل السماد وفيه تدخل  
الشمس برج السرطان . واهم الاشغال في حزيران حصد المزروعات  
وقطع العلف وقد كره الناس الرياح والامطار في حزيران لما تسببه من  
الاضرار وفيه يفقس الطائر

### تموز

كان تموز عند اليونان اول مشهور السنة وعيد فيه المصريون اعياداً  
ذكراً لفيضان النيل كما عيد الرومان تمجيداً لربة الزرع عندهم وفي تموز  
يشدد الحر فقد ثقل نهاره وطاب ليله وسئم الناس فيه سكنى المدن  
وطاب العيش للزارع فحصدوا الزرع وجمعوا الغلال وصادوا الطائر

### الماكولات

من الاسماك انواعها

ومن اللحم البقر . العجل . الغنم . ومن الخنزير رضيعه  
ومن الطائر المقاتلش . الدجاج . البط . افراخ الاوز . ديك الهند . الارانب  
ومن الخضرة الباذنجان . البندوري . الكومى . الارضي شوكة . اللوياء  
الخضرا . حب اللوياء البيضاء . البزيلا . الخيار . الملفوف . الارنبيط  
الجزر . البطاطا . الخس . البقدونس . الهندباء . الفجل . الجرجير  
ومن الفاكهة العنب . المشمش . الكرز . التين . البطيخ .  
الخوخ . الكمثرى . اللوز الاخضر

## فائدة

في تموز يكثر الناموس وهالك طريقة للملاشاته . متى اقبل الليل  
ادخل المخدع حيث لا نور واطبق النوافذ واقفل الابواب وقبل ان  
تذهب للرقاد بساعات خذ فانوساً شاعلاً بعد ان تكون طليته بالعسل  
المحلول بالخر او بماء الورد وضعه في داخل المخدع فيجذب الضوء الناموس  
فيلتصق بالطلاء فلا يستطيع طيراناً

## آب

ولئن كانت الشمس تأخذ في شهر آب بالرجوع الى خط الاستواء  
فمع ذلك يكون الحر اشد واعم من شهر تموز واذا وافقت الحر ريح الجنوب  
الغربية اثرت بالحيوانات فترتخي العضلات وتضعف المفاصل ويس  
الحواس الخبل ويكثر النعاس ويصفر النبات وتسقط الاوراق والثمار  
ما لم يبادر الى السقاية

وفي شهر آب تكثر امراض الحراثين لقلة الوقاية وعدم اخذ  
الاحتياطات فكثيراً ما يمرضهم وجع الخاصرة لارتداع العرق وتضر بهم  
الشمس في رؤوسهم وتستولي عليهم الحمى الى غير ذلك من العلل  
والاسقام

وفي آب تكثر الاثمار لا سيما العنب والتين والدراقن وفيه يكثر  
الصيد كالسمن والحجل ويكثر البيض . ومن الخضراوات الباذنجان والبندوري  
والكوسا والقرع والبايما وورق العنب  
وفي آب يطعم اللوز دراقناً وتكبس الزهور

## ايلول

وفي ايلول تستغل الذرة والبطاطا والجوز وينضج الرمان واما الدالية  
فقد انخت تحت ثقل عناقيدها . وفيه يقصر النهار



## تشرين الاول

فيه تستغل الحبوب والاثمار ويظهر الطائر للقنص • فيكثر الحمام  
والسمن ويبدأ البرد صباحا ومساءً وتسقط اوراق الاشجار  
وفي هذا الشهر ينتقل من الحر الى البرد وفيه نهاية فصل وبداء  
آخر ويتم فيه اخذ الغلال ويبدأ بحرث الاراضي ويبرد الهواء فيجب  
اغلاق النوافذ والابواب منعاً للرطوبة

## اعتبارات

ان النظام ثروة البيوت فلذا وجب على ارباب المنزل ان ينتمزوا  
فرصة هذا الشهر لجمع المؤونة فان الخطب في هذا الشهر يابس والفحم  
ناشف والزيت بخس السعر سهل المشتري على انه ينبغي على ربة المنزل  
ان تسهر على المصروف بنفسها • فلا تستكثر المؤونة بل تسهر على الخدام  
وتعرف كيف ينفقونها • ان يعطوا كل يوم مؤونته او اقله ان يعلم  
صاحب المنزل بما ينفقه الخدام شهرياً

## تشرين الثاني

وفيه يكثر الطائر ويقرب من المنازل وتموت الهوام وتواري  
الدبابات وفي العشرين منه يشعر باقبال الشتاء وطول ليلاليه على انها  
قصيرة على العائلات الحجة بعضهم البعض

## الماكولات

من الاسماك انواعه

القنص الارنب • الخجل • دجاج الارض

الطائر افراخ الديك الهندي • الحمام • الاوز • الفراريج

الخضرة الباذنجان • اللوبيا • البندوري • الملفوف • الاسبانخ •

الهندبا • الكرفس • اللفت الجزر  
 الفاكهة العنب • البطيخ الاخضر • الكمثرى • التفاح • الخيار •  
 الموز • السفرجل • الكسنا

### اعتبارات

لما كان قد دخل الشتاء ببرده ومضى اوان ملابس الصيف بل تلف  
 اكثرها لاسيما الابيض منها وجب الالتفات الى المنبوس عمومًا وإلى  
 الابيض منه خصوصًا

ان اختلاف الحال يجعل فرقًا في كيفية الملبس لافي كميته فلا بد  
 مثلاً للوضيع والرفيع من القمصان والشراشف وغيرها من الابيض كما  
 لا بد من مناشف المائدة واغطيتها على ان هذه ياخذها من الكتان وتلك  
 من الخام او من الخام المنشئ وهذا باثمان بخسة وذاك باثمان غالية وفي كل  
 الاحوال يقتضي من يد العناية في حفظها من التلف وخير لربة المنزل ان  
 تكوي الابيض بمنزلها بواسطة خدامها

ولاجل التسهيل يقتضي فصل الابيض من بعضه البعض فيجعل  
 ابيض السفرة على حدة وكذلك ابيض الفرش وابيض الملبوس وابيض  
 الخدمة ويجعل لكل فئة علامة تميزها ويضع ذلك كله بمخدع خصوصي

### كانون الاول

هو شهر يشتد فيه البرد وتتراكم الثلوج ويطول الليل ويقصر النهار  
 فعلى الحارث ان يسرع في حث ارضه وعلى رب الماشية ان يسهر على  
 ماشيته وكذلك الصانع على صناعته

### الماكولات

من السمك انواعه

القنص \* الحجل • دجاج الارض • الارنب • الخنزير البري  
 الطائر \* ديك الحبش • الاوز • الفراريج • البط  
 الخصرة \* الملفوف بانواعه • الارنبيط • الاسبانخ • الكرفس • اللفت  
 الفاكهة \* التفاح الكمثرى • الزعرور • الكستنا

### صناعة الاكل

يتوقف نمو الانسان والحيوان على الاكل والشرب ولذلك عادات  
 لا يعبأ بها البعض على انها هامة عند البعض الآخر وهي تكتسب  
 بمعاشرة الرتبة العالية من الناس فن كيفية تناول الطعام يعرف مقام  
 الانسان فقد يفشنا الملبوس والمظهر حتى اذا كان الامتحان عرف الانسان  
 فمنهم من اذا جلس على المائدة عرفه الحاضرون وحكموا على رتبته ومقامه  
 وكثرة الاكل او قلته في المآدب منكر فالكثرة تدل على الشره والقلّة  
 تدل على ان المدعو غير راض بما يقدم له • ولنشر المناشف وطيبها طرق  
 كذلك فاعتمد افضلها • فلا يليق ان يجلس الرجل قبل ان يجلس صاحب  
 المنزل او ان يجلس قريباً من المائدة او بعيداً عنها • وخذ مما يقدم لك  
 دون ملاحظات واذا قدم لك شكل لا تحترا حسن مما فيه بل اكتف  
 بما يكون قدامك والعجلة في الاكل ومزيد التأني عيبان • كل اللحم  
 باليد الشمال • لا تمكلم ولا تشر والطعام في فمك وهنا طرق وعادات  
 واحوال شتى يعسر تعدادها فاقصرنا على المهم منها فان المرء يعرف  
 بلفظه وادبه لا بملبوسه

### في داخلية المنزل

كان تدقيق النظر في داخلية المنزل في الاعصار السالفة لدى النساء من  
 الطبقة العالية ولدى ارباب القصور الملكية نفسهم ان الامور الهامة خلافاً لما  
 تحسبه كثيرات من نساء العصر الزاعمات ذلك محطاً بشأنهن ومخلاً بمقامهن



فقد ورد عن كثيرين من الشرفاء ما يدل على مزيد العناية في داخلية البيت من وجوب نظافة الفرش وكسا الخدامين ومخادع رقادهم وابتياح اللحم باسعار عادلة واستخدام آنية الفخار لا الفضة على المائدة في الايام المألوفة وعدم اعطاء الخدامين خادماً يخدمهم وان يعين للغذاء والعشاء اوقات معلومة ذلك كله يؤكدهم ما كان من مزيد الاهتمام في تدبير المنزل وكان النبلاء يسعون دائماً في استئجار المنازل بما يوافق حالهم من الاجرة وكيفية المصروف من كساء وغذاء وعجلات وخدمة بحيث لا يتفق درهم واحد في غير موقعه ولا يحمل المنزل نفقة باهظة وبالجملة كانت ربة المنزل تبذل مزيد عنايتها بالاقتصاد وحسن الانتظام معاً . ذلك يجب على كل ربة منزل مباشرته فخير النساء من كانت بصيرة حكيمة ذات هممة ونشاط في امر منزلها

### في النظافة

النظافة مطلوبة من الجميع ولا سيما نظافة المطبخ فهما بلغ الاهتمام بها فيكون مفيداً ونريد بالنظافة ما يشمل المطبخ وادواته وطباخه والخزائن وما يعد للطبخ من لحوم وخضر وغيره فعلى الطباخ ان يكون نظيفاً في كل آن بحيث متى شئت ربة المنزل زيارته تجده على ما يرام من النظافة واذا راق لها ان تدخل المطبخ للكشف على المطبوخ او ان تطبخ بنفسها اشكالا من الطعام والحلويات لا تحشى على ملابسها ولا على يديها من الاتساخ وخير للطباخ ان يمدح لنظافة المكان من ان ينسب له الكسل وما قلناه في المطبخ يطلق ايضاً على الكلال وغيره من ملحقات المطبخ ويجب غسل ارض المطبخ مساء كل يوم وان تنظف الموائد المعدة لوضع الصحون وآنية السفرة واما الطناجر او القدور والمقالي وسائر نحاس المطبخ فيقتضي ان تكون

على ما يرام من النظافة بحيث تبدو للناظر صقيلة لامعة وعلى الخصوص  
تقتضي العناية في تبييضها فاذا اسود داخلها فذلك من عدم التنظيف  
واذا احمر فمن عدم التبييض فالأوفى كثرة التبييض فان قلته تضر  
بالصحة بل تكون قتالة

وينبغي ان يكون في زاوية المطبخ حنفية بجانبها منديل يثبت  
يستطيع الطباخ واعوانه غسل ايديهم في كل آن  
وتطلب النظافة من الطباخ فان شئت ان تحكم على نظافته فانظر  
الى يديه واطفاره ويشترط بالطباخ ان لا يطيل شعر راسه ولا يليق ان  
يمس اللحم المطبوخ بيده بل بالشوكة والسكين  
في قاعدة الاكل

يقتضى ان يكون بيت السفرة غير بعيد من المطبخ لئلا يبرد الطعام في  
نقله اليه ولا يكون قريباً خشية من ان تصل اليه رائحة المقي والمشوي  
وغيره من المطبوخات ويقتضي ان يكون في الشتاء دافئاً وقد اختلف في  
فرشه ونقشه ذلك بحسب اختلاف المقدره والذوق ومن المقتضى ان  
يبسط في ارضه طنفسة ذات زغب او بساط لتدفئة ارجل الجلوس ولا  
يجعل لاقدام الخدامين دوياً وان لم تجد طنفسة تغطي الارض كلها فلا  
بد من طنفسة تحت المائدة كي لا تكون ارجل المدعوين على الحضيض  
اما المائدة فتكون على قاعدة واحدة توضع في وسط القاعة ومائدة  
القصاص في زاوية منها بجانب باب المطبخ لئلا يبرد الطعام في نقله ويكون  
عليها غطاء ومغرفة للشوربا وملاعق وسكاكين للقطع وشوكات وخشبة  
للقطع وفوق المائدة المذكورة صحنون الشوربا فيوضع الجاط عليها ويصب  
في الصحنون فتقدم للجلوس وعليها قائمة الاشكال لينظر فيها الخدام فيعلمون  
متى يقدمون كلا من الاشكال وقبالة جانبي السفرة مائدتان عليهما  
الطواقم للتغيير وشيء لغسلها اذا اقتضى تبديلها عند تبديل الاشكال على

ما في عادات الاكثرين وصحون الفاكة وقتاني الخمرة التي تقدم في الاخر  
وتكون مناديل السفرة من خير المنسوج بيضاء مكواة ولكن غير  
قاسية تجرح من اراد ان يمسح فمه بها

اما تنظيم السفرة فيكون على هذا النمط يوضع على المائدة غطاؤها  
الايض مبسوطة وتوضع الصحون على قدر المدعوين ولكن بعيدة عن  
بعضها البعض بحيث لا يضاق احداهم الاخر وتوضع الشوكة عن شمال  
الصحن والمعلقة والسكين عن يمينه فوق مرتكز السكين الذي يكون  
اعتياديا من بلور او فضة او بلاكة وفوق كل صحن منديل مطوي  
طيا حسنا وفي داخلها قطعة من الخبز ظاهر جزء منها وامام كل صحن  
على خط واحد ثلاثة اقداح لطيفة احدها للماء والثانية للخمرة المرة تشرب  
مع الاكل والثالثة للخمرة الحلوة تشرب مع الفاكة والحلوى اما اقداح  
الشمبانيا فتوضع في بداءة الغداء او حين شربها وامام كل المدعوين  
مالح مزدوجة للملح والبهار

واحسن المصاييح على المائدة ثريا تعلق فوقها واذا كانت السفرة  
حافلة يزداد على كل طرف المائدة شمعدان وعلى الموائد الاخر انوار آخر  
اما الفاكة فمنهم من يضع بعضها في اول السفرة عند صفها ويترك  
باقيا الى الاخير ومنهم من يأتي بها عند نهاية الطعام وعلى كل تجعل  
الفاكة بعضها او كلها على الموائد القرية فيؤتى بها في حينها  
في الدعوات وعدد المدعوين

من العادات ان تقدم اوراق الدعوة قبل المأدبة بيوم او اكثر  
ليكون صاحب الدعوة على بصيرة من عدد مدعويه فيعد السفرة حسب  
الاعتضاء فعليه ينبغي الجواب على الدعوة سلبا او ايجابا  
لا تحضر الدعوة قبل الوقت بكثير فتضطر ان تمضي الوقت وحدك  
ولا بعده لئلا يلتزم صاحب الدعوة ان ينتظرك



يجلس المدعون حسب مراتبهم وكما يشير صاحب الدعوة  
خير الحديث على المائدة ما كان فكاهياً ولذا يتجنب الحديث  
السياسي وما يشف عن الاغراض او ما يحمل على البحث والجدال  
في الخدمة على المائدة

قد يعسر تعيين عدد الخدامين على المائدة ويستحسن اختيارهم  
بنسبة عدد المدعوين وخدام نشيط متمرن خير من كثيرين والارجح انه  
يكفي خادم واحد لاربعة او خمسة من المدعوين فيكفي اذا ثلاثة  
خدامين لمائدة جلساؤها ١٢ او ١٨ وعلى كل يتوقف حسن الخدمة على  
تعيين عمل كل من الخدامين فبدون ذلك لا ترتيب ولا انتظام  
كثرة الاهتمام بالخدمة كقلتها فعلى الخدامين ان يتأنوا بالخدمة من  
ان يكثروا الحركة ويلطم احدهم الاخر فالخادم على المائدة كالجندي في  
ميدان الحرب اي انه يتطلب منه الهدوء والسكينة فيجري ما يؤمر به  
بدقة ورصانة ويجري كل شيء في وقته ولا يلتفت الى هنا وهناك ولا  
يلهو باستماع الحديث فليس للخدام ان يسمع شيئاً فالخدام على المائدة اعين  
تنظر لا اذان تسمع وعليه ان يقدم ما يطلب منه ولا ينتظر ان يؤمر  
بتقديمه فتى راي ان احد المدعوين كاد ان يحتاج الى خبز فيقدمه له  
على صحن قبل ان يطلبه واذا راي الماء والخمر كاد ان يفرغ فيأتي بالقناني  
المملأة ويرفع الفارغة ولا يقدم الشكل مرتين لمدعو واحد بدون طلب  
فاذا كان من عادة المنزل تغيير المعلقة والشوكة والسكين في كل  
شكل وجب على الخدامين ان يعدوا ذلك قبل وقت واذا كانت  
الطواقم غير كافية فيمكنهم غسلها وارجاعها في الحال واذا كانت لا تتغير  
عند الاشكال فلا بد من تغييرها بعد تناول السمك فمكروه تناول اللحم  
والطائر بادوات استعملت في تناول الاممك

اما الخمر فمنها مأروفة ومنها منتخبة اما الاولى فيقضي ان تكون

مقدمة في كل الفصول وان تكون جيدة لانه لا يليق بالمضيف ان يقدم لضيوفه شيئاً دنيئاً

فيقدم بعد الشوربا (الحساء) خمر وبعد السمك الشامانيا وغيرها من المحور الجيدة وتفتح قناني الشامانيا خارجاً عن المائدة اجتناباً لصوتها ويقدم في اخر السفرة جبن تقسمه ربة المنزل ويوزعه الخادم على المدعوين

واما الفصل في آخر المائدة فلكل بلاد عادات . ومتى خرج المدعوون من المائدة وصاروا في قاعة الاستقبال يقدم لهم الدخان والقهوة الجيدة ويلبها في بعض البلدان الروم والكونياك وعلى ربة المنزل ان تظهر ما عندها من الانية الفاخرة فانها خير فرصة ولا سيما لان بذلك تنتهي الضيافة ولكل من البلدان عادات في الضيافة والمائدة وما يقدم فيها من الاشكال والحجرة والخدمة وقد اعتمدنا في ترتيب المائدة على ذكر اجودها

### في مسائل شتى

قدم الاوربيون البقر على ما سواه من اللحوم ( اما الشرقيون فقدموا الضأن ) ثم جعلوا العجل بعد البقر ثم الخروف ثم صغير الخنزير وفي الواقع ان لحم البقر في فرنسا وانكلترا مفضل على سائر اللحوم لان فيهما اجوده فيشتاوت بقر بقمة عن غيرها ومهما يكن فان مدار المطبخ على لحم البقر عندهم حتى سموه روح المطبخ اذ يأخذون مرقه ويصنعونه اشكالاً والعجل الحبل الثاني في مطابخهم على ما تقدم فقدامتاز بطراءة لحمه فهو كالضأن عندنا ولذا وصفه اطباؤهم للمرضى كما يصف اطباؤنا لحم الضأن وللخروف الحبل الثالث عندهم وبعده الخنزير ويسمون ذلك كله لحم القصابة واما لحم القصابة فلام في كل زمان ومكان على ان اجوده يكون في الشتاء لان الحيوان يكون قد تربى فاكتنز لحمه وفي البلاد الباردة

يوكل الخروف في الشتاء والربيع واما الخنزير وكل ما تفرع عنه من  
المقدرات والحشوات فيوكل في الشتاء - واما الطائر من دجاج وديك  
هندي وبط واوز ومقاطيش وحمم فيكثر في بحر السنة كلها ويكثر  
السماك ايضا على انه يكون مرغوباً من تشرين الاول حتى غاية ايار

### التموين ( التمتنة )

لا حيلة للطباخ مالم تكن المواد الاولى فاخرة ولذلك يجب على الشاري  
ان يستعلم عن الاسعار قبل المشتري ولا فرق بين بائع وآخر ولا يتخذ  
احدهم صاحباً ويعتمد كلامه بل يوجه عنايته نحو ما يبتاع واحذر ما  
كان بائناً من سمك وصيد ولحم فكن ادبياً نحو الباعة جميعهم ولكن لا تتخذهم  
خلاقاً فان صداقتهم تعود خسارة عليك ولا تتبع بالدين فتلك خسارة كبرى

### لحم القصابة

خذ من لحم البقر ما كان حسن اللون وما كان شحمه الاصفر اشبه  
بالسمن ويشترط باللحم ان يكون كانزاً وفي الشحم ان يكون رخواً ولا تأخذ  
ما كان لحمه اسمر او اشبه بالشلو ومن احسن الادلة على لحم البقر انكيتان  
منه فاحسنهما يكون في احسن البقر واعكسهما في اعكسه  
وان يكون لحم العجل ابيض وشحمه ابيض وشفافاً وقس لحم  
الضأن على لحم العجل واعكس الضأن ما كان كدأ

### الادام

لانهمال في تموين (تمتنة) البهارات والثمار والاجبان والسمن والزيت  
والخل والسكر والبن الى غير ذلك من الاصناف المقتضاة في ذلك توفير  
وحسن بضاعة معاً فالزيت والسمن الدون يفسد الطعام ولا تشتري السمن  
مالم تستنشق رائحته وتذوقه فلا يكون الطعام فاخراً مالم يكن السمن  
فاخراً وكذلك البيض اسع في تقيته ولا تدخله الطعام مالم تكسره لوحده



## البهارات والعطريات

خير التوابل الملح فانه يصلح الطعام في الخوم والخضر ويحرك القابلية  
ويسهل الهضم واما حسن استعماله او عكسه فننوط بالطباخ فانه اذا كان  
ذكياً حاذقاً استعمل المانع بصناعة واذا كان قاصراً استعمله كيفما خطر له  
وفي الامثال « حلوة من حلاوتها مالحة من عجافتها » اما جوز الطيب  
والقرنفل فقليل منهما يحسن الطعم فاحذر من تكثيرهما كذلك الزنجبيل  
والقرفة واما الصعتر والحبث وورق الغار فكثيرة الاستعمال ولكن لا  
يليق التطرف في استعمالها . ومهما يكن فان البهارات والعطريات  
ضرورية للمطابخ فلا بد من وجودها دائماً بحيث اذا احتيج اليها تكون  
تحت اليد وهذه اصناف البهارات

الملح الابيض والملح الاسمر والبهار الابيض الناعم والبهار غير المسحوق  
وجوز الطيب . كبوش القرنفل . الصعتر . الغار . الثوم . الخردل . ومسحوق  
الخردل الانكليزي . الفلفل . الزيت . الخل . القرفة . ماء الزهر . ماء الورد  
سكر ابيض . بهارات مركبة

## الباقية المزيينة

من اصطلاحات المطبخ باقة مزيينة وهي مؤلفة من البقدونس والصعتر  
والغار وتستعمل في جميع التوابل وتكون اعتيادياً ٣٠ غراماً من البقدونس  
غير المفروم ٢ من الصعتر ٣ من الغار فاغسل اولاً البقدونس ثم ضع  
الصعتر والغار في وسطه واتن راس البقدونسه وآخرها على الوسط بحيث  
تضم الصعتر والغار ثم اربطها بخيط واقطع ما فاض من الاوراق لثلاث  
تنتثر وتسقط في المارقة فيكون طول الباقية المذكورة ٥ سنتيمترات

## العيار

لكل شيء عيار وافضله ما كان بالميزان على ان البهار والملح يؤخذان  
تقديراً ولكن على الطباخ ان يعرف عيار ما يؤخذ واما عيار الخضرة  
التي تلقى في المرقعة فهي على ما يأتي

جزرة متوسطة القدر وزنها	غرام	١٥٠
بصلة متوسطة	=	١٠٠
كراث منقي	=	٣٥
كرفس	=	٣٥
اشالوت كبيرة	=	١٠
راس ثوم	=	٧

## عيار الخضرة المرقعة

جزرة واحدة متوسطة المقدار وزنها	غرام	٢٥٠
بصلة متوسطة الجرم	=	١٠٠
كراث منقي	=	٣٥
كرفس	=	٢٥
اشالوت	=	١٠
راس ثوم	=	٧

تنبيه : خير للطباخين ان يقدروا هذه الخضرة وغيرها مما يكثر  
استعماله في الطبخ والمطابخ تقديراً عقلياً ميزانه النظر استغناء عن الميزان  
على عمر الدقائق

## في النار والوقود

ان النار بالنظر للطبخ على درجات ثلاث ما يطبخ نحصرها بثلاث  
درجات رئيسية وهي اولاً نار الطبخ ويقتضي ان تكون هادئة متواصلة

ثانياً نار القلي يقتضي ان تكون متساوية اي ان النار تضم الموقد كله في داخله وجهاته كلها . ثالثاً نار المشوي يقتضي ان يكون الموقد ملائحاً بحيث لا ينقص منه شيء مدة الشئ كله

وتوجد طريقة رابعة وهي مايسمونها نار حافة الموقد فتقيل لك مثلاً ضع الطنجرة على حافة الموقد او القرن يقصد بذلك وضعها على تلك الحافة على نار هادئة حتى تغلي رويداً رويداً ويتم نضجها ويستمر الطبخ مختاراً الى حين السكب واذا اريد وضع صالصة فتلك النار الهادئة تكفي لغلي القدر فاذا كان الطبخ على الفحم فارفع الطنجرة عن الموقد وضعها على حافظه واطمر ما تبقى من النار بالرماد اذ لا حاجة للنار كلها وليس كذلك مولد فحم الحجر فان النار شاعلة في كله فعندها قدم الطنجرة من النار على قدر المقتضى اي لا تقدمها كلها بل جانباً منها فيكون اذ ذاك الغلي من جهة واحدة

### في النضج والعصارة

لا بد للطبخ من ان يكون على نار هادئة متواصلة معاً والعصير او الخلاص يكون على نار قوية جداً حتى يتطاير بخاره بسرعة فتقيل اردت الطبخ اي النضج فلا تطلب السرعة بكثرة النار . و آخر درجات الغليان ١٠٠ فاذا تجاوزتها خسرت فائدة النضج البطيء ولم تربح وقتاً

واما في العصارة فبالعكس حيث يقتضي استعمال نار قوية جداً لكي تتصاعد الانبخرة على ما يكون من السرعة فان العصارة او الصالصة التي تستخلص ببطء تخسر لونها وطعماً

### استحضار الطعام

من القواعد المطردة التمهيل لا التأجيل في استحضار الطعام فاذا



عجلت الاستحضار يمكنك ان تتاهل اذا كان الوقت طويلاً للمائدة لكن اذا ضاق عليك الوقت وقد حان اوان المائدة فتضطر اذ ذاك للجملة فتخطيء في تأهيب الطعام لا محالة وتضرر الالوان كلها او بعضها

ولا يخطر لك ان المدعوين يعفوك عن تأخرك اذا قدمت لهم بعد ذلك من الطعام اخره فلقد طالما شاهدنا ما دب فاخرة مأكلًا ومشربًا قد اضاقت فضلها لما اوجبته على المدعوين من الانتظار وهم قد فرغ صبرهم فكان معدم الحاجة قد حققت على تلك المآكل ولو كانت فاخرة لتأخر تقديمها فلا بد للطباخ من الدقة فان اخل بها لا يعد طبابخاً حقاً في الوان الطعام للمآدب

قد ذكرنا في باب تدبير المنزل ما يمكن وجوده في كل شهر من شهور السنة من اركان الطعام كلحم القصابة والطائر والقنص والامماك البحرية والنهرية والبطيخونوس والخضرة والفاكهة فليكن بمراجعة ذلك في بابه شهراً فشهراً فتجد من تلك الاركان ما تحتاج اليه المآدب تصنعها في الشهر الذي انت فيه

وبقضي لاجل تأليف الالوان في المآدب اعتبار الفصل الذي انت فيه وان تعتمد على ما فيه من اركان الطعام فلا تطلب من طبابخك في شهر حزين ان اشكالا من الحجال بالمقفول ولا في شهر كانون الاول اشكالا من البط بالبدونس بل خذ من الخضرة في اوانها ومن القنص في فصله فما نذكره في الشوربا (الحساء) ايام الربيع يكون من الخضرة الطريئة اللذيذة في الفصل المذكور فمن الخطأ ان تعاكس الامور وتصنع في شهر ايار او حزين شوربا (حساء) بشعيرية او بمعكرونة فتلك شوربا لا يام الشتاء ولا تدخل المائدة الا متى صارت الخضرة يابسة ناشفة وعليه لا نطلب في شهري كانون شوربا الربيع

وما قلناه في الشوربا يطلق على سائر الالوان ولا سيما ما يرافق هذه

الالوان من الزينة فلا تعتمد في شهر نيسان وايار وحزيران زينة الشتاء  
كالأكية والزيتون المرئي والمكبوسات والحماض والهندبا والمكرونة بدلا  
من زينة الربيع التي تروق لكل انسان كلبلوب الهليون والبزيلة واللوييا  
الخضرا والملفوف والجزر واللفت

واما الفاكهة فلا يقتضي القول بانها تسد ايام الصيف الباب في وجه  
الماريات والفاكهة المحففة من نقوع وفسق وبنق وزبيب وجوز ولوز  
الى غير ذلك فقد خدمتك هذه الفاكهة ايام الشتاء فدعها لزمانها ودونك  
تلك الفاكهة الذكية الطعام الزاهية اللون التي اذا قطعتها في حينها وزينتها  
بزهو الفصول تكون اجمل زينة الموائد وابهاها

واذا ذكرنا اشكالا لشهر فلك ان تعتمد على بعضها في ما قبلها او  
بمدها من الاشهر لانه ان كنا وضعناها اشهر فلا نخرجها عن الاشهر  
الاخر فاذا صنعت مثلاً مأدبة في شهر اذار فلك ان تاخذ من اشكال  
عينها اشهر شباط ونيسان ومن اشكال الاشهر الثلاثة المذكورة توألف  
اشكال تليق بمأدبة تصنعها ومن الاشهر ما ينهي عن الصيد فيها فيجب  
اجتناب اشكاله لاسباب اولاً لان لحم القنص في الاوقات المنهي عنه  
فيها دون ايام السنة لئلا يبد من مراعاة النظمات المقررة كما لا بد لنا  
ان نستخدم ما خلقه لنا الله على ما يليق من الحكمة

في الوان طعام العائلة

لمائدة العائلة الوان وعادات يليق الكلام فيها على حدة فلذا اخصصنا  
لهذا الفصل موجهين فيه الكلام الى من علا ودنا من اله ثلاث على  
ية حال كانت من الاغنياء او من متوسطي الاحوال فاننا قصدنا  
وضع هذا الكتاب للخاصة والعامة لمن كثرت ضيوفه ولمن عاش في داخل  
عائلته ومثل هؤلاء نقدم الاعتبار والنصائح في ما يقتضي لهم يومياً  
من المصروف سواء كان في انتخاب المأكولات ومشتراها او في تموينها



والتأمين خير الطرق فليست الماء كولات بوفرة الكمية ولا بكثرة الالوان  
 بل بما يقتضي مشتراه من اصناف الماء كولات بحسب الفصل وبطريقة  
 اعدادها فاذا كانت ربة المنزل حسنة التدبير تختار شكاكين او ثلاثة من  
 الطعام تعدها على احسن ما يرام فتكفي هذه الالوان ليومك وبقية منها  
 فطور لغد فهي الالوان العادية فانها خير الطعام للصحة وقليلة النفقة معاً  
 فهب ان العائلة مؤلفة من ستة اشخاص فنقول لربة المنزل وام  
 العائلة او ابنها لا تعتمد دائماً كل الاعتماد على الطباخ فكثيراً ما يبتاع  
 الخدامون على ما خطر لهم ولا يراعون ذوق صاداتهم ولا مقدراتهم فعليه  
 اذ كر لهم كيف يشترون ولا يحظهم في مشتراهم يومياً واذهب معهم احياناً  
 الى السوق ان امكن واستعلم عن الباعة الذين يبتاع الخدمة منهم فتعلم  
 اذا كانوا من اهل الذمة وتعرف صف بضاعتهم وخاطب احسن القصابين  
 وباعة الطيور والبهارات والخضرة واشتر نقداً تلك الطريقة تممكنك من  
 المداومة ومهاودة الاسعار فضلاً عن ذلك انه اذا كان الحساب قليلاً  
 يسهل ادائه بخلاف ما اذا كان مسطراً في الدفاتر فانها احياناً تصل اليك  
 في آخر كل شهر فتجده صفر اليدين اذ تكون الدراهم قد ذهبت في طريق  
 آخر ذلك لا يروقك وتلتزم ان تدفع ثمن كل شيء غالياً فلا يكون من ثم  
 نظام ولا قانون لنفقاتك اليومية ومن ثم يتلاشى الاقتصاد من بيتك  
 ولتبتدي الان بالمرقة فانها القسم الجوهرى في كل غذاء فابذل بها العناية  
 فلجل اعداد المرقة خذ كيلو غرام ٢ من هبر البقر او نخذه وصدره  
 خير من سواه على ان مرسته خفيفة ويمكنك ان تضيف الى المرقة يوماً  
 طائراً من الدجاج وتأكله بالمالح فقط و يوماً ثلاثة مقادم من العجل او  
 ساقاً منه او قطعة صغيرة مملحة من الصدر وعندها نقص كمية لحم البقر  
 ولا تضع الا كيلو غراماً واحداً وان شئت فكيلو غراماً ونصفاً اما مقادم  
 العجل فجرداها من العظام قبل ان تطبخها ولا تزد عليها الطبخ وساق العجل



الذي تطبخه بالمرقة قدمه للمائدة باخل او بالبقدونس واما قطعة اللحم  
الملحة فتزيد عليها باقة من ملفوف تطبخه لوحده بقشوة المرققة واما هذه  
فانت اخبر بما تستعملها له يومياً فتصنع بها تارة شور با ملفوف طري وتارة  
شور با الخضرة وتارة شور با الشعيرية وتارة شور بالارز وتارة شور با  
سميد الذرة الصفرا ولك ان تحسن بعض اشكال هذه الشور با فتزيد عليها  
عصير الجزر والبندورى واللفت والبز يلا

ومسلوق البقر اذا كان رخصاً دسماً فهو من المآكل الفاخرة على انه  
لا يؤكل يومياً فلا بد من التشكيل حتى من مأكولات العائلة ومن ثم  
خذ تارة قطعة من اربعة ( لبة ) الفخذ نحو ثلثه الى اربعة كيلو غرام ولا  
تخش كثرة المصروف فهذه القطعة تبيض الوجه اذا دعوت صديقاً ولا  
تكون اغلى من سواها فانك في اليوم الذي تقدم فيه الروستو لا تقدم  
مرقة واذا لم يكن عندك مرقة من امس لتصنع بها الشور با فلا بأس من  
ذلك فالافتصاد اولى فاصنع بالحري شور بالقرع بالارز او شور با بعصير  
البز يلا وعليك براجمة الشور با الصيامية وفي الفدق قدم للفطور الروستو  
بارداً مع الخردل ومقبلات باخل او اصنع منه لحم مفرومة وللعظام  
قيمة فتكسر وتضاف الى المرققة ومعه نحو كيلو غرام ونصف من الفخذ  
فتكون مرقة احسن والذمن مرقة لحم البقر الكثيرة فما تقدم نتضح لك  
الفائدة الناشئة عن الرسييف المذكور . وطوراً خذ ضلع بقر وزنه  
كيلو غرامان فكسره ومعه قطع من الدهن فيكون عنه شكل فاخرو هذا  
الشكل يفخر اذا كان بارداً بعصيره الذي كان ضرباً من الرب واسان البقر  
اذا وضعته بالمرقة ومعه كيلو غرام من غبة الفخذ مطبوخ ومعه صالصة  
حريفة او صالصة البندورى واذا شئت البفتاك وعسر عليك الحصول  
على السمسكة فخذ السمسكة الكاذبة وخصوصاً القسم اللين من الاضلاع  
ولاجل الفطور يكون مشوى ومعه البصل او كلى مقلية

والعجل كالقمر من قبيل التوفير في العائلة فخذ المشوي نحو كيلو غرامين من الكلى او المتل وما تبقى يؤكل بارداً في الغدا واذا شئت ينخذ العجل فخذ كيلو غراماً من الصدر واطبخه على انواع كثيرة بصالصة مختلفة وعليك ايضاً بكبد العجل مقطعة قطعاً مليحة ومحرقصاً بالبصل المفروم وثلاث او اربع كستلانات مقدمة بعصيرها او بزينة ما للفظور مقادماً للعجل ايضاً وعندك ايضاً الاذان والراس فتأخذ ربعها او نصفها ويؤكل اعتيادياً بالخل ومن الخروف الفخذ فخذ قصيراً مجموعاً والفخذ اكلة دسمة اذا شوي لحمه شيئاً على ما يرام وكان رخصاً طرياً ومن حطامه يستحصل ذات الفائدة المستحصلة من الروستو وخذ حيناً الصدر وضعه في المرققة بعد ان تكون جعلت شيئاً من لحمه جانباً وحيناً كستلاته وميسكات وكلية بصالصة ومقاد الخ

وخذ من الخروف الصغير مقدمه ومؤخره للمشوي وما تبقى يصنع اشكالاً ذكرها في بابها وخذ الكستلانات وما نقصدشيه من مقدمه فيكون لك شكل آخر ومن ثم شكلان بدلا من شكل واحد

والخنزير ما خلا ميسكاته فالكستلانات منه فاخرة وتصنع اذنه ومقادمه اشكالاً جيدة ولاجل التشكيل في المشوي خذ احياناً نحو كيلو غرام ونصف من السميسكة وملحها بالملح الناعم ودعها تشرب ملحها من المساء حتى الصباح واشوها وهذا يصلح اكله سخناً او بارداً اما الطائر فتختلف اثمانه حسب الفصول فانهمز فرصة الرخص وعندها يكون الطائر فاخراً ايضاً

عليك ايضاً بالدجاج بالمرقة او بارز او دجاجات محمرة وفراريج محمرة وفراريج مشويه مزينة بالجرجير

والحمام والاوز والبط من اركان الولايم في الاشكال لا سيما في البرية وتعد على وجوه شتى منها الحمام في الزيلا وغيرها من التطبيقات والبط

باللفت والزيتون والكستناء والاوزة السمينة من المأكولات الفاخرة وفي  
دهنها الكثير تطبخ الخضرة

أما القنص قراعي فيه الفصل مع مراعاتك مصروفك فقد يكون  
العديد باثمان منها ودة ولاجل التشكيل نشير عليك خصوصاً بالحجل بالمفوف  
ودجاج الارض والبط البري

ولا تعتبر من السمك غلاءه فليس الغالي منه دائماً حسناً فتجد أحياناً  
ضرباً من السمك غالياً جداً لقلته وقتئذ أو كثرة طلابه فتشترى تارة  
بدرهم واحد ما كنت قد دفعت به آنفاً دراهم ولم تحصل عليه

وأما الخضرة فيقتضي أن تراعي فيها الفصول ولا تطلبها قبل الوقت  
الذي يكثر صنفها فيه فإذا أردت مثلاً أن تبتاع في آذار البريلا والهيلون  
تنفق فيها درهماً لا تنفقه لو تأخرت في أكلها وهي مع مزيد غلائها لم تبلغ  
مبلغها صلاحية فكل باكورة قليلة الصلاحية ومن أتى نال ما تمنى فانتظر  
قليلاً فتبتاع بالبخس الاثمان هليوناً و بريلا لم تحصل عليهما قبلاً  
بشئ كثير

وأما المقبلات من مخلات ومكبوسات ومقبلات وحلويات وغيرها  
فعلى ربة المنزل والطباخين أن يجعلوا لاشكالها وقتاً يصنعونها وفي باب  
المقبلات والحلويات نذكر مقبلات الطائر بالتفاح والدراقن والشمش  
والارز وكحك بالارز وكريما وفي مقبلات البياض بالحليب والقهوة  
وشوكولاته واقراص الارز والسميد والبطاطا والبيض بالثلج والبيض  
بالحليب وفي الفاكهة مريبات الكبوش وشمول العليق والكشمش  
بعناقيده والاقراص من التفاح والكهثرى والشمش والدراقن والخلوخ  
ونذكر البوزة والحليات والمريبات الى غير ذلك

وللعائلات اشكال خصوصية للفظور والغذاء اسبوعياً يمكن اطلاقها  
على جميع الاشهر في كل فصول السنة



## في التقطيع

مضى كانت الاطعمة فاخرة اضرب المدعوون عن كل خلل بدا في  
 خلال السفرة وقد علم مهرة الطباخين ان المآكل الدسمة الفاخرة تقدم  
 بعد المأكولات البسيطة او القليلة التوابل وفي ذلك رأي ربة المنزل  
 مقدم على ما سواها فانها تشير الى خدامها كيف يخدمون وبما يقدمون  
 حتى اذا طبخت الاشكال على ما نصفها مفصلاً لا تحش ملام المدعوين  
 ومهما يكن فاننا تقدم هنا تعليمات تلائم صناعة التقطيع في المآدب  
 الحافلة وقد اضربنا عما يتعلق من ذلك بمائدة العائلة اذ يقصد في المنزل  
 الاقتصاد لا الافتخار ولذا يعتمدون طرقاً شتى تلائمهم  
 فيقتضي التقطيع سكاكين وشوكات مختلفة الاشكال لاختلاف  
 طرق الاستعمال وعلى كل يقتضي ان تكون السكاكين عريضة الشفرات  
 وان تكون الشوكات من شوكتين لا غير  
 واما الاشكال المتطلبة للقطع فهي ما كانت من لحم القصابة او الطائر  
 او القنص او السمك ومن ثم راينا جعل مثال في قطع شيء من الاشكال  
 المذكورة

## البقر والمجمل

(لحم الظهر) خير المشوي لحم الظهر فان اخذته ومعه شيء من  
 الفخذ مسلوقاً وارتدت تقطيعه فابتدئ اولاً بلحم الظهر وقطعه قطعاً  
 معتدلة ثم قطع ما بعده قطعاً اكبر  
 وكثيراً ما يقدم لحم الظهر او السميكة وحدها فتقطع قطعاً غليظة  
 متساوية وخير السميكة وسطها وان كانت كلها فاخرة  
 مسلوق البقر لا بد لهذا المسلوق من سكين قاطعة لاسيما اذا كان  
 المسلوق قطعة كبيرة واحذر من تفتيت اللحم فلا اكروه من التقطيع اذا

حول اللحم الى فتات . فخذ اولاً هوى اللحم وقطعه في وسطه قطعاً رقيقة

يكون على كل منها قسم من الدهن

ضلع البقر . اقطعه كقطعك لحم الظهر

صدر البقر . اقطع الصدر قطعاً يفصل العظم ويكون مع كل قطعة عظمها

لحم البقر مشكوك بشحم الخنزير . يجب تقطيعه بحيث يكون الشحم

في كل قطعة مقطوعاً بالعرض

لسان البقر . يقطع اللسان بالعرض قطعاً غليظة اقل قليلاً من قسم

اللحم واذا اردت شيئاً من الدهن اقلب اللسان واقطع

مربع البقر . المربع من البقر يشمل الاضلاع ولحم الظهر والكلبي فخذ

اولاً لحم الظهر والكلبي واقطعه قطعاً ثم افصل الاضلاع وعلى كل منها

قسم من اللحم ولاجل تسهيل الخدمة على السفرة يكسر القصاب والطباخ

عقد الاضلاع واذا كان المربع المذكور قطعة غليظة يوافق قطعها بالعرض

فخذ اولاً قسماً من اللحم الذي يغطي القسم الادنى من الاضلاع وبعد

ذلك قسمها

### الفنم والاكبش

فخذ الخروف . يقطع الفخذ اعتيادياً قطعاً عمودية مثبته نحو العظم

والكن تفصل القطع من بعضها واذا كنت قد تعودت القطع فمر شفرة

السكين تحت تلك القطع وقطعها كلها دفعة واحدة موضوعة فوق بعضها

البعض ذلك يحفظها سخنة ثم اقلب الفخذ وقطع كما ذكرنا القسم الذي يليه

فاحمه دون القسم الاخر نعومة

ويقطع الفخذ على طريقة اخرى وهي تقطيعه قطعاً رقيقة افقية موازية

للعظم ولا تخلو هذه الطريقة من فائدة هذا اذا كان الفخذ لم ينضج كله

فعندها يختار المدعوون قطعاً تروق لهم من اللحم الناضج كل النضج او بعضه

ساعد الخروف • يقطع الساعد كالفخذ قطعاً أفقية

شقة الخروف • الشقة الصدرية للشوي وهي بين الساعد والصدر • جرد الساعد من الصدر وقطع الساعد قطعاً ثم افصل الصدر من الاضلاع وقطعه فخذ الخنزير (جنبون) هو من الاشكال المرغوب فيها ويقدم للسفرة مخبئاً بزينة او بدون زينة ويقدم تارة بارداً ويقنغي حينئذ ان يزين من كل جهاته ويكون قطعة واحدة فاجددى برفع الجلد قليلاً ثم اغرز السكين حتى نصف القطعة من الجهة المقابلة لقبضة الفخذ واقطع قطعاً أفقية ورقيقة تفصلها بامرار السكين من تحتها واقطع المقطوعة على هذه الصورة يخالطها الدهن واللحم ولما كان فخذ الخنزير قطعة كبيرة فيظهر مراراً عديدة على المائدة فيقتضي بعد رفعه عن السفرة ان تضم اليه حيث وقفت السكين القطعة الاولى التي ابقيتها جانباً وان يغطي الكل بالجلد ليبقى طرياً الخنزير الصغير • كل لذة الخنزير الصغير المشوي في جلده عند البعض ولئلا يخسر هذا الشكل شيئاً من لذته يقتضي تقطيعه حالاً بعد اخراجه من الشيش ووضعه على المائدة لانه اذا برد يمسي الجلد رخواً لا لذة له بعد ان يكون محمراً فيقطع الجلد وخصوصاً جلد البطن قطعاً ومعهما قليل من اللحم اللاصق بالجلد حتى اذا انتهت هذه العملية ينتقل الى الاضلاع فانها وان كانت دون ما ذكر نعمة فيرغب البعض فيها

### الطائر

الدجاج والمقاطيش والفراريج وديك الحبش تقطع جميعها بطريقة تقرب من بعضها على ان القوم لم يتبعوا جميعهم طريقة واحدة في ذلك فقد يمكن رفع لحم الطائر كله مساوفاً كان او مشوياً وتقطيعه قطعاً صغيرة او كبيرة بدون فصل العظام ولكن لئلا هذه العملية ابدلقة ومترنة وعليه كانت طريقة نادرة الاجراء فقد اعتمد في تقطيع الطائر على



طريقة مألوفة تتوقف على رفع الاطراف الاربعة اولا اي الفخذين  
والجناحين ولكن يجب ان تكون تلك الطريقة دون تمزيق وهذا يتم  
بالوقوف على مفاصل العظام اولا ثم تفصل السفائن ويفصل الهيكل من  
العجز ويقطعان قطعاً . اما الاطراف الاربعة اي الاجنحة والافخاذ  
فتترك على ما هي برمتها اذا كانت اجنحة وافخاذ فراريج واما انها تقسم  
قسمين او ثلاثة بحسب غلظ القطعة

الدبك الهندي واثاء وفراخه تقطع كالدجاج والمقاطيش ولكن اذا  
كان لا يرغب في تقطيعه كله بل يرام استعمال قسم منه تخلص اولا  
الافخاذ بسكين القطع ثم بضربة واحدة محكمة يكسر الجسم وترفع الافخاذ  
مع العجز

الغمام . ان الغمام المشوي الذي يقدم في مقدمة الالوان يكون فراخاً  
لا حماماً سمناً وتقسم طولاً قسمين

الاوز والبطة . لا يكون الاوز الا في الموائد العائلية واما البطة  
البري فاكثرت استعمالاً من الاهلي مشويا ولاجل تقطيع الاوز والبط ترفع  
قطعاً من قسم المعدة الاعلى حتى العجز ثم تقطع قطعاً من الاجنحة والافخاذ  
حتى اذا قطعت الياف كثيرة تقسم الاعضاء التي لا يزال عليها شيء من اللحم

### الغنص

الدبك البري . الذم فيه الصدر ولاجل تقطيعه يعتمد على الطريقة  
التي ذكرناها في تقطيع الطائر اي برفع جميع اللحم قطعاً من جناح الى آخر  
على نمط واحد ثم تفصل الافخاذ وتقسم سائر اقسام الجسم على انه يعتمد  
اعتماداً على الطريقة القائمة برفع الاطراف الاربعة اولا وينقسم الباقي  
على ما ذكرنا في تقسيم الدجاج والمقاطيش والفراريج  
فالدبك البري اجمل وادوم المشويات التي يمكن تقديمها المدعوين

فاذا بلغ الدرجة التي يصلح اكله عندها وشوي على ما تتطلبه الصناعة يقدم على المائدة على انحاء شتى في صحن من الفضة او القيشاني الممد له فتارة يوضع في الصحن على ظهره وطوراً يقدم بهيئة لطيفة تظهر بها علامات الحياة

الحجل . ان تقطع الحجل كقطع الدجاج على انه بعد فصل الاجنحة والانخاد تترك السمائن في البدن اما فراخه التي تؤكل في اواخر شهر آب او في اوائل ايلول فلا تقسم لصفرها ونعومتها او تقسم قسمين كالحمام

دجاجة الارض تقطع كالحجل اي بعد فصل انخادها ترفع اجنحتها بحيث تكون خمس قطع منفصلة ومعها القسم الاعلى من البدن والفخذ اذكي من الجناح على انه انعم والد وتقسم فراخها الى قسمين كفراخ الحمام نخذ الحيوانات البرية . خذ اولاً بشق الفخذ عميقاً من اعلاه حتى العظم تسميها لتصفية الزوم منه ثم اقطع عمودياً قطعاً رقيقة على طول الفخذ الارنب . اذا رفعت من الارنب سلسلة ظهره قبل شيه فقطعه عمودياً على ما ذكرنا في نخذ الحيوانات البرية ولتقطيعه طريقة اخرى وهي انه لما كان الفخذ والسميسكة الذمافيه اقتضى تقطيعه من الساعد حتى اول الفخذ بادخال شفرة السكين بين الاضلاع واللحم الذي يقتضي فصله بعد ذلك من سلسلة الظهر وبعد رفع الاضلاع التي تقطع قطعاً كثيرة على وجه منحرف ينتقل الى الانخاد وهي ناعمة في الارنب الحدث ويقطع هذا اللحم قطعاً منحرفة كالاضلاع ثم تقطع الاقسام التي هي دون الانخاد لذة بمذ الشق حتى الساعد ويرفع كل ما تبقى من اللحم

الارنب الاهلي يقطع كالبري واما الفراخ من ارنب بري او داجن فتقطع بالعرض بدون فصل الانخاد والسميسكة من قبل بحيث تكون السميسكة والانخاد واحداً وتقدمان معاً

## الاسماك

لا تستعمل السكين في تقسيم الاسماك فقد يدخل الحديد على السمك  
طعماً مكروهاً فيستعمل لذلك آلة من الفضة

يشرع في تقسيمه بان يرسم في وسطه بالآلة خط على طوله من  
الراس حتى الذنب بحيث يشق اللحم حتى فقرات السمكة فاذا كانت السمكة  
كبيرة ارسم خطاً ثانياً كالاول محاذياً وموازيّاً له ثم ارسم خطوطاً منحرفة  
من الريش الى الريش وتكون من ذلك مربعات هي قطعة تامة ترفع  
بالالة فيقدم للمائدة اولاً البطن فانه انعم والذ اقسام كثير من الاسماك  
ثم ترفع الفقار من الوسط ويقسم الظهر

ومن الاسماك اذا تقدمت برمتها تقطع على نحو واحد فيرسم بالالة  
خط طولي عميق من الراس الى الذنب وتقطع هذا الخط الى خطوط  
اخرى منحرفة من وسط السمكة حتى ريشها وترفع بالالة القطع الواقعة في  
داخل هذه الخطوط

من افضل طرق تقطيع الاسماك ان يفصل لحما من سلسلتها وذلك  
سهل اذا كانت السمكة كبيرة ولكن اذا كانت صغيرة فيقتضي لتقطيعها  
طريقة اخرى وهي ان تقسمها تقسيماً منحرفاً من فقارها قطعتين او ثلاثاً  
وافضلها وسطها فانه اغظها

ومن الاسماك اذا قدمته برمته يشق اولاً في وسطه ثم يقسم طولاً  
ماساً النصار ثم اقطعه قطعاً منحرفاً من الراس وكثيراً ما يقدم منه فقط  
جزء كبير وهو افخر مما بين الراس والذنب وعلى الغالب من الوسط او  
البطن ويقطع بالعرض عليك ان يكون ما تفصله من القطع شيئاً فشيئاً  
تاماً كاملاً



## القسم الثاني

### في الطبخ

تكمّلنا في القسم الاول عن تدبير المنزل والمطبخ والتموين وبسط المائدة وعن الاشكال في المآدب والموائد العائلية والتقطيع الى غير ذلك وسنذكر في بقية الاقسام الوان الطعام والحلويات وغيرها كما سيأتي :

### الفصل الاول

#### الشوربا

##### شوربا العائلة

ضع في القدر ماء يغمر اقة من اللحم وما عندك من العظام ومتى قارب من الغليان ضع في القدر اللحم ( وافضله الموزات ) مع العظام بعد ان تغسلها جيداً واتركها تغلي على النار الى ان تنضج وارفع الزفرة التي تتكون على سطح المرق ثم اضع على القدر عصير اوقيتي بندوري وقدرًا كافيًا من الملح وقطعة قرفة بدون دق ومتى نضج اللحم تمامًا صول اوقية من الارز ونقه جيداً واسقطه فوق المرق واتركه يغلي الى ان تتخثر واسكب في الصحن ورش قليلاً من القرفة المسحوقة وقدم

##### شوربا القيما

خذ من اللحم اقة ودقها حتى تنعم وارفعها من الجرن ثم خذ بصلة واقشرها واضف اليها الملح والبهار ودقها جيداً وارفعها من الجرن وضعها فوق اللحم ثم خذ قطعة من الشحم ودقها في الجرن على اثر البصلة ومتى

نعمت ارفعها وضعها في صحن ثم ارجع اللحم الى الجرن ودقها مع البصلة  
 وخذ منها نحو اوقيتين واصنعها كتلا كراس العصفور وضعها في صحن ثم  
 خذ من البرغل اقة وضع عليه الماء واصله ثلاث مرات وضعه فوق اللحم  
 الباقي في الجرن واجبلها بيدك وراجع دقها حتى تصير كالعجين وقرصها  
 اقراصاً قدر الليمونة الحامضة الصغيرة وانقرها باصبعك واحشها بالشحمة  
 التي دققتها حتى اذا اتممت العمل ضع طنجرة على النار واحم فيها السمن  
 وضع فوقها الكتل وحررها حتى تنلى جيداً وضع لها من الماء اكثر من  
 نصفها ودعها تغلي ثم اصلق الكبيبات بالمرقة فاذا نضج برغلها ارفعها وضعها  
 في قصعة ثم خذ من الارز اوقيتين واصله وضعه في الطنجرة واضف  
 اليها الملح وخذ باقة بقدونس وافرمها جيداً واغسلها بالماء وضعها فوق  
 الشوربا ومتى شئت ان تصبها فدع الكبيبة فيها وصبها في صحن ورش  
 عليها قليلاً من القرفة الناعمة

### شوربا الدجاج

خذ الدجاجة واذبجها وضعها في وعاء عميق وصب فوقها الماء الغالي  
 واسمطها ونظفها ثم خذ ورقة وضعها في النار وشيط الدجاجة عليها حتى يحترق  
 ويرها ثم خذ الطحين وافركها داخلاً وخارجاً واغسلها ثم افركها بالقرفة  
 من الداخل والخارج ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً ثم خذ نحو  
 ربع اوقية ارز واصله مع ربع اوقية صنوبر واضف الملح والبهار والقرفة  
 وتبل ذلك كله معاً ثم احش الدجاجة وخطها ثم احش رقبتها وخطها وضعها  
 في الطنجرة وضع عليها الماء واضف الملح وضعها على النار واقشط زفرتها  
 حتى اذا نضجت خذ قطعة من اللحم واصنعها قما كبيبة على ما تقدم  
 الشرح قبله واقل القما وضعها فوق المرقعة وارفع الدجاجة وضعها في قصعة  
 واصلق الكبيبة وارفعها جانباً ثم خذ الارز وضعه على المرقعة حتى اذا نضجت

الشوربا خذ البقدونس وافرمه ناعماً واغسله وضعه فوقها ثم ضع الكيبيبة فوق الشوربا عند التقديم وضع الدجاجة حتى تسخن ثم ارفعها وضعها في القصعة ورجعها على المائدة وصب الشوربا في الصحن وضع في كل صحن كيبيتين او ثلاثاً ورش على وجه الصحن شيئاً من القرقة الناعمة

### شوربا الخضر

خذ من اللحم ٤ اواق واسلقه واقشط زفرته ثم خذ كوسايتين وثلاث رؤوس بطاطا وبقاكة كرفس وبقاكة بقدونس وبصلتين وجزر وافرم ذلك كله معاً وضعه فوق اللحم في الطنجرة واضف الملح والبهار واطبخ

### شوربا البيض

خذ من اللحم ٤ اواق وضعها في الطنجرة على النار واغمرها بالماء واقشط زفرتها واسلقها حتى اذا نضجت ارفعها من المرقعة وصف هذه المرقعة ونظف الطنجرة ورجع المرقعة اليها واغل على النار ثم خذ نصف اوقية ارز وصولها وضعها في الطنجرة ولتكن المرقعة لسبعة صحنون واطبخ وخذ قبل المائدة بنحو ١٠ دقائق صفار بيضتين واخفقه بمعلقة خشب جيداً واضف اليه عصير الليمون الحامض واخفق ثم اضف من المرقعة معلقة من واخفق الحامض والبيض كي لا يفرط والى فوق الشوربا وانت تحركها ونزلها وقدم

### شوربا العجين

خذ من اللحم ٤ اواق ومعه شيء من العظام واسلق واقشط الزفرة واطبخ حتى النضج ثم خذ من السميد اوقيتين واعجنه شديداً كالكمكاج واقسمه قسمين ترق احدهما بالشوبك كالرقاق وخذ كشتباناً وقطعه على قياسه والقسم الثاني قطعه شققاً تبرم كل منها تحت الخضر مخرقاً قطعاً صغيرة ثم ارفع اللحم وصف المرقعة واغسل الطنجرة ثم نسر اللحم المسلوقه نسراً عن بعضها ورجعها الى المرقعة وضعها على النار حتى تغلي ثم سقط العجين الذي قطعته بالكشتبان



فوق اللحم ثم نزل على الارض واحم ممنا في مقلاة واقل بها العجينة التي  
 قطعناها حتى يتحمص جيداً ثم دق شيئاً من الثوم والنعنع والملح واعصر  
 فوق ذلك ليمونة ابي سفير وضع فوق الطنجرة التي فيها اللحم والعجين  
 وعند التقديم ارجع الطنجرة الى النار حتى تغلي بالحامض وسقط العجين  
 الذي حمصته فوق الشوربا ونزل حالا وصب بسرعة وقدم

### شوربا الماش

خذ من الماش اقه ونقه واصله وضعه في طنجرة على النار واغمره بالماء  
 واطبخ حتى ينضج ثم نزل عن الارض ودعها تبرد وامرت الماش وصفه  
 بمصفاة كبيرة بحيث لا يبقى الا قشره فكبه ثم ضع الطنجرة على النار وتكون  
 قد احضرت ٤ اواق لحم هبر فدقها على مائقدم الشرح واصنع نصفها قيا  
 والنصف الاخر كبيبة واحم ممنا في مقلاة والقي القيا فوق السمن واقها  
 جيداً وضعها فوق مرقه الماش وتكون قد قرصت الكبيبة اقراصاً على ما  
 شرحنا فاسلقها في الطنجرة التي فيها الشوربا حتى اذا نضجت ارفعها الى  
 القصبة وخذ الارز واصله وضعه في الطنجرة ومعه الملح واضف اليها من  
 البقدونس باقة مفرومة مغسولة ولدى التقديم ضع الكبيبة في الطنجرة  
 حتى تسخن وصبها في الصحن وش على وجهها القرفة وقدم

### شوربا العدس

خذ من العدس ٣ اواق ونقه واصله وضعه في طنجرة على النار واغمره بالماء  
 واسلقه جيداً ثم نزل الطنجرة على الارض ودعها تبرد وامرت العدس  
 بيدك وصفه بمصفاة بحيث لا يبقى الا قشره فكبه وضع عصيره على النار ثم خذ  
 اواق لحم واصنع نحو نصفها قيا وبقيتها كبيبة على ما شرحنا آنفاً واحم في  
 الطنجرة شيئاً من السمن واقل القيا حتى تحمر وضعها في الطنجرة فوق مرقه  
 العدس حتى تغلي ثم اسلق في الطنجرة الكبيبة حتى تنضج وارفعها الى القصبة

ثم خذ شيئاً على الارز واصله وسقطه في مرقعة العدس ومعه الملح حتى اذا صارت الشوربا خذ من البقدونس باقة وافرمها ناعماً واغسلها وضعها فوق الشوربا وعند التقديم اسقط الكبيبة في الشوربا وصب في الصحن ورش على وجهها القرقة الناعمة وقدم

### شوربا العدس مع الخبز المحمص

خذ من العدس ٤ اواق ونقه واصله وضعه على النار في طنجرة واغمره واطبخ حتى اذا نضج نزلها على الارض ودعها تبرد وامرت العدس في الطنجرة وصفه بمصفاة بحيث لا يبقى الا قشره واذف الملح والبهار وارجع المصير الى النار وعند التقديم خذ من الخبز الافرنجي او غيره وقطعه قطعاً مربعة بقدر اصبع وضع في مقلاة نحور بع اوقية من السمن ومتى حميت ضع فوقها الخبز الذي قطعته حتى يقلى جيداً ويحمص ويحمر ولدى التقديم اسقطه في الطنجرة التي تعلو على النار ونزلها على الارض وصبها وقدم

### شوربا السلاطين

خذ بصلة وافرمها ناعماً وضعها تتقلى في طنجرة على النار وضع الماء ثم كسر السلاطين وضعها فوق البصلة في الطنجرة حتى اذا استوت صول اوقية رز وسقطها فوق السلاطين واذف الملح والبهار حتى اذا نضجت الشوربا وصار وقت التقديم صبها وقدم

### الفضل الثاني

#### في الارز

#### الارز المقلقل

خذ من الارز ٣ اواق ومن السمن نصف اوقية واحم السمن في طنجرة

على النار جيداً وخذ ٣ اواق ماء واطف بها السمن الذي حمي واضف قليلاً من الملح ثم صول الارز والقه في الطنجرة فوق السمن والماء وخذ ملعقة خشب وشكها في الارز واذا وقفت تكون الماء كافية واذا اقلبت فزد الماء وذق الملح فاذا كان كافياً غط الطنجرة واطبخ ومتى نشفت كشفها فاذا كان الارز تخللته ثقب يكون قد نضج فنزل الطنجرة على الارض وحر كم اثم غطها وارجمها على نار خفيفة اي على حافة الموقد حتى يفتح الارز فاسكب

### الارز مقلوب

خذ من اللحم المهر ٣ اواق وافرمه كاللحم المشوي بل اصغر منه وافرهم بصلصة ناعماً واحم في طنجرة على النار اوقية من السمن والق فوقها البصلة حتى تذبل ثم ضع فوقها اللحم واضف الملح والبهار ونصف اوقية حمص منقوع اقل ذلك كله ممماً ثم اضف الى اللحم قدحا من الماء ودعها تغلي حتى تنشف ثم صول اقة ارز واضفها الى اللحم دون ماء ثم خذ طنجرة ثانية وضع فيها شيئاً من الماء والملح حتى اذا غلت جيداً القها فوق الارز الذي القيمته فوق الطبقه ودع الطنجرة تغلي حتى تنشف واذا نضج الارز نزلها على الارز ولا تحركها ثم صنها فوق صينية تضعها على النار حتى ينبت الارز والطنجرة مطبوقة فوق الصينية الى حين التقديم

### الارز بدفين

خذ من اللحم ٣ اواق مع شيء من العظام وضعها في طنجرة على النار واغمرها بالماء واقشط زفرتها ثم نزلها عن النار ثم خذ نصف اقة من البصل وقشره وقطعه اربعاً واحم السمن في طنجرة واقل البصل حتى يشقر ثم ضع فوقه اللحم واقل قليلاً ثم ضع فوق اللحم والبصلة ونصف اوقية حمص منقوع وصب المرقعة فوق ذلك كله واطبخ واضف الملح والبهار والقرفة والكرابيه المدقوقة ثم خذ ٣ اواق ارز وحواله واسقطه في الطنجرة



وشك معلقة خشب فيه فاذا وقفت يكون الماء كافياً والا فزدها وغط  
الطنجرة ومتى نسفت انزلها على الارض وحركها ثم ضعها على حافة الموقد  
وقدم قبالة اللبن

### البرغل بدفين

خذ من اللحم ٣ اواق وشيئا من العظام وضعه على النار في طنجرة واغمره  
بالماء واضف اليه نصف اوقية حمص منقوع واقشط الزفرة واغل قليلاً  
ثم خذ من البصل الصغير نحو ٣ اواق وقشره ودعه صميجاً ثم نزل  
الطنجرة عن النار وارفع منها اللحم وصف المرققة في وعاء آخر مع الحمص  
وغسل الطنجرة جيداً وضع فيها نصف اوقية من السمن واحمها على النار  
ثم ضع فوقها البصل الذي قشرته واقله جيداً ثم ضع اللحم والحمص فوق  
البصل واقل قليلاً ثم ضع فوق ذلك كله مرققة اللحم التي صفيتها واضف  
الملح والبهار والقرفة والكرأوية مدقوقة واطبخ ثم صول من البرغل ٣ اواق  
ونقه ثلاث مرات من التراب واسقطه في الطنجرة وضع له من الماء كفافه  
وغط واطبخ ثم نزل الطنجرة على الارض وحرك ثم ضعها على هب النار  
حتى يفتح البرغل وقدمه وقبالة اللبن

### الارز بموزات اللحم

خذ من موزات اللحم ٣ اواق وقطعها ثلاث شقف ثم احم في طنجرة  
على النار نصف اوقية سمن واقل اللحم نصف قلية ثم خذ بصلة صغيرة  
وقشرها وقطعها صليياً وافرمها ناعماً وضعها فوق اللحم كي ينقل جيداً وتحمر  
ثم خذ من البندوري ٣ اواق واعصرها جيداً وصفها بالمصفاة فوق اللحم  
واضف الملح والبهار وغط الطنجرة واطبخ حتى ننضج اللحم ثم خذ ٣  
اواق ارز واصله وسقطه فوق اللحم وضع من الماء كفافه حتى اذا  
نضج وضعه على الارض وحركه ثم وضعه على نار خفيفة حتى ينبت

## الارز على فرايج

خذ الفروج واذبحه واقطع رجليه ومنقاره وضعه في وعاء عميق وصب فوقه الماء العالي وانتفه حتى ينظف وافزره ونظفه من الداخل وقطعه اربع شقف واحم في طنجرة على النار شيئاً من السمن وضع الفروج فوقها حتى يلقى ويحمر ثم ضع الماء واضف الملح والبهار واطبخ حتى ينضج ثم خذ من الارز ٣ اواق وصوله واسقطه فوق الفروج وضع من الماء قدراً كافياً واطبخ حتى اذا نضج الارز نزل على الارض وحرك ثم ضعه على نار خفيفة وعند التقديم قدمه وقبالته سلطة خس

## الارز على عصافير

خذ العصافير وانتفها وافزرها وامسح كلاً منها بخرقة نظيفة من غير ماء وضع السمن في الطنجرة واحمها على النار وقل بها العصافير وضع عليها شيئاً من الماء حتى اذا غلت اضف الملح والبهار ثم صول ٣ اواق ارز وسقطه في الطنجرة وضع له من الماء قدراً كافياً حتى اذا نضج انزله على الارض وحركه ثم ضعه على نار خفيفة حتى يستمر سخناً الى حين التقديم

## الفصل الثالث

### في المحشوات من الخضر

#### الكوسى محشواً

خذ اقة واحدة من اجود الكوسى وافضله وخير الكوسى اصغره وانقره وخذ من اللحم ارقيتين وافرمه ناعماً ومن الارز اوقية واحدة واغسله ازوفاً حتى ينظف وضع فوق الارز من الملح والبهار قدراً كافياً واجبل اللحم

مع الارز واحش كلاً من الكوسى لوحدها ناراً من حولها عقدة اصبع فارغاً ثم خذ شيئاً من البندورى واقشرها وبصلة صغيرة مفرومة ناعمة وضعها في طنجرة واقطعها بالسمن ثم ضع فوقها ما ذكرنا من البندورى المقشورة وقل قليلاً ثم صف الكوسى المحشو واغمره بالماء ورش عليه من الملح كمية موكولة للذوق السليم واطبخ على نار هادئة

### القرع محشواً

القرع المحشو مع البندورى حكمه حكم الكوسى المحشو تماماً على ان القرع ينحت اولاً ثم يقشر

### القرع محشو بالحامض

خذ القرع وانحته ثم انقره وخذ شيئاً من نقارته وضعها في الطنجرة تحتها واطبخ على نار معتدلة حتى ينشف وخذ راساً من الثوم ودقه مع قليل من النعنع واما الملح وحامض الزمان فموكولان للذوق واغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة

### الجزر المحشو

خذ الجزر واقشره وانقره كالقرع وحكمها واحد حشواً واطبخها وما ذكرناه في القرع راجعه هنا

### الباذنجان المحشو

حكم الباذنجان المحشو حكم ما ذكرنا على ان كلما حشوت باذنجاناً اترك منها قيراطاً اسمطها بالاصابع وخذ قمعها ونقارتها وطبقها مع شيء من البندورى وصفها فوق الباذنجان المحشو ثم اغمره بالماء واطبخه على نار معتدلة



## الملفوف المحشو

يلزم لحشواقة من الملفوف اوقيتين من اللحم واوقية واحدة من الارز وافرم هذه الحشوة وتبلها على ما تقدم وخذ الملفوف وافصله وضعه في الماء الغالي حتى يذبل واحشه وضعه في الطنجرة والماء يغمره واطبخ على نار معتدلة حتى اذا نضج دق الثوم والنعنع والليمون الحامض واسقطه فوقه واغل حتى ينشف واتزله وقدم

## ورق العنب محشواً

يلزم لحشو ٣ اواق من ورق العنب ٤ اواق من اللحم واوقيتان من الارز فافرم وتبل على ما تقدم وان شئت فخذ فارغاً واحشه واسلقه واقشط الزفرة عنه وضعه تحت محشو الورق واغمر المحشو بالماء ومعه شيء من الملح

## المحشوات باللبن

ان المحشو باللبن من قثاء او كوسى خذ له اقة من هذه الخضرة واحشها على ما ذكر واطبخها حتى اذا نضجت بعض النضج خذ اللبن وصفه جيداً بنجربة رفيعة وخذ بيضة وضعها فوقه وضعه على النار وانت تحرك حتى يغلي ثم ضعه فوق المحشو واغل ولا تغفل عن تصفية اللبن فكل الالبان تصلح للمحشو اذا تصفت جيداً والا فيحشى من انها تفرط وتمصل معها كانت جيدة

## السلق المحشو

السلق المحشو كالملفوف المحشو على انه بوضع للسلق ليمون حامض دون الثوم والنعناع

## بطاطا محشوة

خذ من البطاطة الكبيرة اقة وقشرها وانقرها ثم خذ من اللحم الهبر

اوقيتين وافرمة ناعماً ثم احم شيئاً من السمن واقل به اللحم نصف قلية  
ثم افرم بصلة صغيرة واضفها الى اللحم وقليلاً من الصنوبر والملح والبهار  
حتى اذا تم القلي نزل على الارض ودعها تبرد ثم احش بهذه التغطية  
البطاطة التي نقرتها ثم احم السمن وضع فيه شيئاً من نقر البطاطة وصف  
فوقها البطاطة ثم اعصر اوراق بنادوري وضعها فوق البطاطة واغمر  
بالماء مضيئاً الملح والبهار واطبخ حتى تنشف وتنضج وقدم

### محشوات الخضرة صيامية

يلزم لكل اقية من محشوات السلق والملفوف اوقيتان من الارز  
ونصف اوقية صنوبر ثم افرم بصلة كبيرة فرماً ناعماً وافر كما بالملح والبهار  
وافرم باقة بقدونس ناعماً وضع ذلك كله معاً وضع على الارز اوقية من  
الزيت الحلو بعد ان تكون قطعت السلق من ضلوعه وغسلته ونشرفته في  
الشمس حتى يذبل واشطر كل ورقة شطرين واحش ثم خذ الطنجرة وابسط في  
قعرها اوراقاً من السلق المذكور وضع المحشوفوقه على النار واعصر له الليمون  
الحامض واضف اليه الملح حسب الذوق وقس على ذلك المحشو الصيامي  
من ورق عنب وملفوف على ان الملفوف يوضع له نعناع وثوم وحامض

### الفصل الرابع

#### في الكبيبات

ان الكبيبات تكون من اللحم الهبر والبرغل الجيدين وهي على صروب  
شتى ياتي بيانها

#### الكببة بالصينية ممدودة

الكببة بالصينية وتسمى كبية بالفرن ايضاً مثلاً من اللحم اقة ومن

البرغل اقة ونصف • خذ اللحم وقطعه او عرقه وخذ منه نحو اوقية ونصف  
وافرمه ناعماً وخذ بصلتين وافرمها ناعماً واقطعها بالسمن حتى تذبلوا وضع  
اللحمة المفرومة فوقها ونصف اوقية صنوبر وملح وبهار واقل ذلك جيداً  
ثم دق اللحم جيداً وارفعه من الجرن وضعه في قصعة وخذ البصل ودقه  
مع الملح والبهار حتى ينعم وضع الهبر المدقوق في البصل وضع البرغل  
المغسول فوق اللحم واجبل باليدين جيداً حتى تصير الكبيبة كالعجين  
وخذ صينية وادهن قعرها بشيء من السمن وخذ قطعة من الكبيبة ونقها  
من العروق ودقها ومدھا على الصينية طبقة واحدة وخذ التطبيقية اي الحشوة  
وابسطها فوق الكبيبة ثم خذ قطعة من الكبيبة ورقها طبقة اسماك من الاولى  
وابسطها فوق الحشوة واصقل جيداً ثم خذ سكيناً وقطعها كالبقلاوة وضع  
فوقها نحو اوقية ونصف من السمن واخبزها بالفرن

### الكبيبة بالصينية اقراصاً

كبيبة الاقراص كالكبيبة ممدودة لكن حشوتها شحمه مدقوقة خذ  
الشحم اولاً ودقه وضعه جانباً ثم دق البصلة مع البهار والملح ثم ضع اللحم  
الهبر ودق وخذ البرغل واصله ثلث مرات ونقه من التراب واجبل ودق  
حتى تصير الكبيبة كالعجين وخذ صينية وادهن قعرها بالسمن وقطع الكبيبة  
اقراصاً تحشوها بالشحم حتى اذا تم العمل ضع على كل من الاقراص شيئاً  
من السمن واخبزها بالفرن

### الكبيبة مشوية

حكم هذه الكبيبة تحكم كبيبة الاقراص بالصينية على ان تقر يصفا  
لشي على ما يأتي خذ من الكبيبة المدقوقة قطعة قدر الليمونة الحامضة  
ورقها مدورة وضع فيها قطعة من الشحم وضع الطبقة الثانية فوقها والجمها  
جيداً وضع المصع على منقل تحته جمر وصف الاقراص على المصع واشو



### الكبيبة الحلبية

حكمها كما تقدم لكنها نقرص اقراصاً صغيرة مكبتلة على قدر جوزه  
كبيرة واحشها بالشحم او بتطبيقه حتى اذا انجزت التقريص خذ مقلاة  
فيها السمن واقل الكبيبة حتى تحمر وخذ بنادورى حمراء او رب  
البنادورى واصنع صالصة وضع فيها الكبيبات

### الكبيبة على يخنا البنادورى

يلزم لكبيبة من ثلاث اواق لحم ٤ اواق برغل و٩ اواق بنادورى واوقيتان  
لحم تطبيقه خذا وقيتي لحم وافرمها جيداً وبصلة صغيرة وافرمها ناعمة واذف الى  
ذلك شيئاً من الصنوبر وضع هذه التطبيق في الطنجرة وابسط فوقها البنادورى  
مقشورة حتى اذا غلت جيداً صف الكبيبة فوق هذه اليخنا واطبخ حتى تنضج

### الكبيبة على يخنا الباذنجان

يلزم لاقة من الباذنجان منزلة او قيتان من اللحم والكبيبة ثلاث اواق هبر  
وخمس اواق برغل وشقفة شحم للحشوة \* خذ الباذنجان وقشره وقطعه قطعاً كل  
قطعة قيراطان وضع في الطنجرة سمناً واقل بها الباذنجان وحده وارفعه عن  
النار وضعه جانباً ثم خذ اللحم وافرمه ناعماً وافرم ايضاً بصلة صغيرة واقل  
اللحم قليلاً وضع البصلة والملح والبهار فوقه حتى يبقلى وتكون قد دقت  
الكبيبة ودقت ايضاً الشحم على ما تقدم في كبيبة اللحم وقرص الكبيبة  
اقراصاً مكبتلة قدر ليمونة صغيرة وخذ الباذنجان وصفه فوق اللحم الذي  
وضعه في الطنجرة واغمرها بالماء وضعها على نار خفيفة حتى اذا غلت قليلاً  
خذ الكبيبة وضعها فوق المنزلة واطبخ ومتى نضجت اخرجها عن النار وقدم

### الكبيبة بلبنية

يلزم لاقة من اللبن او قيتان من الارز خذ اللبن وصفه بخرقة ناعمة واحفق

بيضة والقهافوقه واغله وانت تحر كه ثم خذ الارز وصوله وضعه فوق اللبن  
بعد ان تضيف اليه قليلاً من الماء وضعه على النار حتى ينضج اما الكبيبة فتكون  
من ايتين من اللحم المبرولها قطعة شحم حشوة وقرصها اقراصاً مكبتلة ومتى  
نضج الارز في اللبن التي الكبيبة فيه ومتى عقدت وانضحت اسكب وقدم

### الكبيبة الارنبية

هي من طحينية وليمون ابي صفيرو حمص وبصل ولحم وعظام خذ من اللحم  
٨ اواق وشيئاً من العظام واقطع اللحم وخذ منه نحو ٤ اواق لالكبيبة يضاف  
اليها اقه برغل وحضر الكبيبة على مائدة وخذ العظام وما فاض عن الكبيبة  
من اللحم واسلق واقشط الزفرة والتي فيها نحو ٣ اواق من الحمص المنقوع  
وخذ اقة بصل وافرمة جوانح رفيعة وخذ اواق طحينية وضعها في قصعة واسعة  
وضم فوقها نصف قدح ماء تصبه شيئاً فشيئاً واخفق الطحينية حتى تخرج  
سيرجها وخذ هذا السيرج الذي اخرجته وضم اليه ضعفه سمناً واخاطها  
معاً وضعها على البصل في الطنجرة وضعها على النار وحر كها حتى تشقر وضعها  
فوق اللحم والبصل والحمص واطبخ على نار قوية حتى اذا نضجت نزلها على  
الارض ودعها تبرد وتكون قد دقت الكبيبة وقرصتها اقراصاً مكبتلة  
واعصر ليمون الابي صفيرو وخذ الطحينية واخفقها في عصير الليمون واذا كانت  
الطنجرة قد بردت صب عليها الطحينية شيئاً فشيئاً وانت تحر كها وضعها على  
النار حتى تغلي ثم تسقط الكبيبة التي صنعتها حتى تعقد واسكب وقدم

### كبة الارز

خذ من الارز اقة وصوله ودقه ناعماً وارفعه جانباً ثم خذ اقة لحم  
وقطفه وعرقه وارفع منه ٤ اواق هبر للكبة وافرمة ما تنقي لاجل التطبيقة ثم  
افرمة بصلة ناعماً ثم احم سمناً واقل بها اللحمة المفرومة نصف قليلة والتي  
فوقها البصلة المفرومة واخف الملح والبهار وشيئاً من الصنوبر واول جيداً ثم

ارفعها عن الموقد وياشر بالكبيبة . نخذ بصلة صغيرة واقشرها ودقها ناعماً  
ومعها الملح والبهار وارفعها الى صحن ودق الهبر ناعماً ورجع فوقه البصلة  
ودقها معاً وضع الارز الذي دقته فوق اللحم واجبل بيدك ودق حتى  
تحاكي الهجين ثم ضع في قعر صينية شيئاً من السمن ورق من الكبيبة فوقه  
طبقة اولى تضع فوقها التطبيقة الا شيئاً منها ثم دق طبقة ثانية اسمك من  
الاولى وضعها فوق التطبيقة واصقل جيداً ثم قطعها كالبقلاوة وصب  
على وجهها الزيت او السيرج واخبز . وما تبقى من الكبيبة فقرصه اقراصاً  
مكبلة كالليونة الصغيرة وانقرها بالاصبع واحشها بما تبقى من التطبيقة  
واحم الزيت او السيرج واكل الاقراص حتى تحمر وقدم

### كبيبة بالارنبيط او الفاخية

خذ افة من اللحم النصف هبر والنصف الآخر مدهن وقطع المدهن  
شقاً وشرح زهرة قرنبيط واقلمها بالسمن وارفعها جانباً ثم قل اللحم حتى  
تحمر واضف اليها ملء قدحين من الماء ودعها على النار حتى تنضج نصف  
النضج ثم سقط القرنبيط فوق اللحم حتى ينضج ثم استخضر من الطحينية  
اوقيتين ومن اللبن افة ثم دق الهبر مزوجاً بربع اواق برغل وكثل نظير كبيبة  
الشوربا واحشها بتطبيقة اللحم المفرومة والصنوبر واكسر الطحينية حتى  
تصير كاللبن واضفها الى اللحم والقرنبيط الذي طبخته ثم صف اللبن  
بخرقة رقيقة واخفق بيضة والقها فيه واغله على النار غلياً جيداً وادوم تحريكه  
وارفع طنجرة الخنا عن الموقد حتى تبرد وضع فوقها اللبن وضعها على النار  
وسقط الكبيبة في اللبن واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

### الكبيبة بالكشك

لاوقيتين من الكشك ٣ اواق من اللحم و٤ اواق برغل فاصنع الكبيبة  
على ما تقدم الشرح وخذ من الملفوف افة وافرمه ناعماً واقلمه بالسمن حتى



يذبل واضف اليه اوقيتين من الحمص المنقوع واغمر بماء كاف واطبخ حتى  
النضج التام وتكون قد قرصت الكيبيبة اقراصاً مكبلة فارفع القدر عن النار  
ودعها تبرد والقي فيها الكشك شيئاً فشيئاً وانت تحر كما بالمعلقة كي لا تفيل  
وضع الطنجرة على النار القوية وانت لا تزال تحر كما حتى تغلي وخذ الكيبيبة  
وضع فوق الكشك حتى اذا نضجت اسكب وقدم

### كيبيبة السمك

تصنع من نحو اقة من هبر السمك ونحو ١٠ اواق من البرغل  
خذ السمك واقشره وملحه وضعه جانباً ثم خذ البرغل واصله ثلاث  
مرات واعصره وضعه في قصعة ثم خذ كزبرة خضراء وبصلة وقشرة ايمونة  
بريقال وقليلاً من الملح والبهار ودق ذلك كله حتى ينعم وحينئذ ارفع من  
السمك حسكه وجلدته وضعه في الجرن فوق التالة حتى اذا دُق جيداً  
اضف اليه البرغل واجبله بمزيد السرعة كي لا تزنج ثم دق الكيبيبة حتى  
تنعم واصنع طبقة من اوقية صنوبر ونحو ٣ اواق بصل مفروم جوانح رفيعة  
واضف الملح والبهار وضع في مقلاة اوقية ونصفاً من الزيت واقل جيداً وضع  
في الصينية شيئاً من الزيت ومد الكيبيبة طبقة اولى وضع فوقها التغطية واصنع  
طبقة ثانية ومدّها فوق التغطية واصقلها جيداً وخذ السكين وقطعها قطعاً  
صغيرة كالبقلاوة ذلك كله بمزيد السرعة كي لا تزنج وضع على سطحها الزيت  
وقليلاً من الماء واخبزها بالفرن ١٠ اما ما يبقى من الكيبيبة وفيض عن الصينية  
فقرصه اقراصاً طويلة وضع في مقلاة على النار زيتاً من غير عيار حتى اذا  
حشي اقل الاقراص شيئاً فشيئاً الى النهاية

### كيبيبة الحيلة

سميت بذلك الاحتيال في صنعها من مواد اجنبية عن المواد التي تصالح لهاخذ  
من البرغل اقل واصله جيداً ودعه وحده وخذ اوقية ونصفاً من الارز ونقه

وغسله ازوماً ووضعه في طنجرة على النار واغل حتى ينطبخ وخذ بصلة وبهاراً وملحاً ودق ناعماً وخذ البرغل الذي نفعته ووضعه في قصعة كبيرة وضع في قلبه البصل الذي دقته واضف الطحين واجبل باليد حتى تصير الكبة كالعجين وكتلها كتلاً قدر الجوزة وخذ شيئاً من السماق وامرته سيفاً وعاء ووضعه فوق الارز وخذ بصلة وافرمها ناعماً واضف اليها قليلاً من الزيت واقلمها على النار حتى تحمر واضفها الى الارز والحامض والتى الكبة في الطنجرة فوق كل ما ذكر ودق رأساً من الثوم وشيئاً من النعناع والملح جيداً ووضعهما في الطنجرة واطبخ حتى اذا نضجت صب وقدم

### كبة اليقطين

خذ من اليقطين افة وقشره وقطعه قطعاً صغيرة ووضعه في الطنجرة واغمره بالماء حتى اذا نفج وانخض كالعجين خذ افة يرغل وصولها وافة كزبرة وافرمها ناعماً وبصلة دقها في الملح والبهار وخذ اليقطين الذي سلقته والبرغل الذي صولته وضعها والبصلة معاً واضف شيئاً من الطحين واعجن حتى يصير كالعجين وافرم نحو ٣ اواق بصل ناعماً في قليل من الملح والبهار وضع في الصينية نحو اوقية زيت وبصلة وضع الكبة التي صنعتها ومدّها فوق البصلة التي في الصينية طبقة واحدة لا غير وقطعها تقطيع كبة السمك وضع لها من الزيت قدر ما تشاء واما ما تبقى من الكبة فقطعه اقراصاً واقفه في المنزل

### كبيبة البطاطا

خذ من البطاطاة افة واسلقها جيداً حتى تنخض ومن البرغل افة وصوله جيداً وضع في الجرن بصلة وملحاً وبهاراً ودق جيداً وضع البطاطاة المسلوقة في الجرن ودقها حتى تصير كالعجين ومد منها صينية تخبزها بالفرن من طبقة واحدة وطر يقتمها واحدة كما تقدم في كبيبة اليقطين . واما ما

تبقى من الكببية فاصنعه اقراصاً واقله في الزيت وقس على ذلك كبة  
الحمص فانها نظير كبة البطاطة

### كبيبة الاختبوط

خذ الاختبوط وانزع اصابعه واصلخ جلده وللاختبوط من ٤  
اواق يلزم ٨ اواق برغل وعالجها معالجة كبة السمك تماماً غير ان كبة  
الاختبوط تكون من طبقة واحدة لا غير

### الفصل الخامس

#### في الكفتات

##### الكفتة مشوية

خذ من اللحم ٣ اواق مقطعة من العروق ومن الدهن اوقية ودق في  
الجرن بصلة صغيرة مع الملح والبهار حتى اذا نعمت ضع فوقها اللحم ودقها  
حتى تصير كالعجينة ثم خذ الشياش واقطع من الكفتة شيئاً وشكه بيدك  
في الشيش واشو على نار عارية من الليمب والدخان

##### كفتة بقرشلة

خذ من الهبر النقي ثلاث اواق وانقعها بالبنيد ساعتين ثم افرمها  
بالسكين فرماً ناعماً وخذ اوقية دهن وافرمها جيداً وضع فوقها اوقية  
قرشلة ناعمة وضع الفلفل والملح والكزبرة ولبسه على الاشياش وضعه  
على نار ناعمة هادئة حتى اذا استوى قدمه للبائدة

##### الكفتة مفرومة بالبنادوري

حضّر الكفتة على ما تقدم واصنعها اقراصاً صغيرة وضع ممناً في مقلاة  
وضعها على النار ومتى حيت اقل الاقراص حتى تحمر ثم خذ ٣ اواق



بنادوري واعصرها وصفها بالمصفاة والى عصيرها فوق الكفتة ودعها على النار حتى تعقد كاللبن وقدمها وقبالتها الارز المنفلل

### الكفتة مفرومة ناشفة

خذ من اللحم الهبر ٤ اواق ومعه شي من الدهن وافرم بسكينتين فرماً فاعماً وخذ بصلة صغيرة وافرمها كذلك وضع فوقها قليلاً من القرقة والملح والبهار وافركها حتى تذوب وخذ باقة بققدونس واغسلها وافرمها ناعماً واخفق ذلك في يفتين والى فوقه اللحم التي فرمها واجبل الكل معاً وقرصها اقراصاً مدورة نلنها بالطحين ونقلها بالسمن الحامي حتى اذا انتهى القلي ضع الكفتة جانباً وخذ ٣ اواق بطاطة وقشرها وقطعها قطعاً رقيقة مدورة واقلاها وراء الكفتة

### الكفتة مفرومة بالفرن

خذ من اللحم ٥ اواق وحضرها على ما تقدم وخذ صينية وضع في قعرها السمن ومد الكفتة فوقها ورش الصنوبر فوق الكفتة واخبز في الفرن وقدمها وقبالتها السلطة

### الكفتة محشوة

خذ مقلاة وضع فيها السمن واحمها وخذ الصنوبر وحمصه بالسمن الحامي ثم اخرج منه وضعه جانباً واصنع الكفتة اقراصاً مكبتلة واحشها بالصنوبر الذي حمصته واقلاها بالسمن ثم خذ البنادوري واعصرها وصف عصيرها بالمصفاة وحبه فوق الكفتة ودعها تغلي حتى تعقد وقدمها وقبالتها الارز المنفلل

### الكفتة المدقوقة داود باشا

يصنع من الكفتة المدقوقة داود باشا

خذ بصلة صغيرة وقليلاً من الملح والبهار ودقها في الجرن جيداً وضع

فوقها من اللحم اوقيتين ودق جيداً حتى اذا نعتت الكبة كتلتها بيدك  
كتلاً قدر راس العصفور واحم في الطنجرة ممناً والى فوقه الكفتة  
المكتلة واقلها حتى تشف ثم خذ من البصل نحو ٣ اواق وقص البصلة  
صلياً وافرمها رقيقاً وضعها فوق اللحم في الطنجرة وحررها حتى تذبل  
جيداً واضف من الصنوبر نصف اوقية واغمر بالماء مضيئاً القرفة والملح  
والبهار واطبخ على نار معتدلة ومتى نضج خذ ليمونة حامضة واعصرها والقهها  
فوق الطبخة ودعها تغلي برهة ويكون عليها قليل من المرقعة وقدمها  
وقبالتها الارز المقلقل

### كفتة داود باشا بالبنادورى

خذ من اللحم الهبر ٣ اواق ودقها ومعهما بصلة وملح وبهار ومتى نعتت  
كتلتها قدر راس العصفور واحم السمن في طنجرة واقل اللحم التي  
كتلتها جيداً واعصر اقة بنادورى وصفها بمصفاة فوق اللحم التي قليتها  
واضف الملح والبهار واغلها حتى تعقد وقدمها وقبالتها الارز المقلقل

### كفتة داود باشا بالطرطور

خذ من اللحم الهبر ٣ اواق وحضرها على ما تقدم ودق من الصنوبر  
اوقيتين بشيء من الملح ناعماً كالسمن وضعها في قصعة عميقة واضف اليها  
من الماء مل قدحين صغيرين واكسرها جيداً واعصر فوقها ليمونة حامضة  
واكسرها حتى تروب جيداً وضعها فوق اللحم التي قليتها وافرم باقة  
بقدونس ناعماً واقلها بالسمن الحامية وصبها حالاً في طنجرة داود باشا  
واغل على النار ثم ارفعها وقدم

## الفصل السادس

### في الاضلاع

#### الضلع محشو

خذ ضلع وحضره للشوش ثم خذ من اللحم المطبوخ اوقيتين وقطعة دهن وافرمها معاً وخذ نصف اوقية من الارز واصله واضف اليه القرفة والملح والبهار وضع فوقه اللحم الذي فرمته واضف نخور بع اوقية صنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش الضلع وخطه وضعه في الطنجرة واغمره بالماء واضف اليه شيئاً من الملح وعمر الموقد واطبخ واقتط الزفرة واذا شئت ان تصنع الشوربا في مرقة البنادوري فضع منها فوق الضلع بالطنجرة ٣ اواق حتى اذا نضج الضلع ارفعه وضعه في قصعة وصب المرقعة والبنادوري في وعاء عميق وامرت جيداً وصف بالمصفاة واغسل الطنجرة التي طبخت فيها الضلع جيداً كي لا تزنخ ورجع المرقعة اليها وضعها على النار وسقط الارز والشعيرية فوق المرقعة واطبخ الى نهاية النضج وقس على ذلك الرقبة المحشوة

#### الضلع المحشو مقلباً

خذ الضلع وحضره على ما تقدم وضعه في طنجرة واسلقه نصف سلقة ثم ارفعه من المرقعة وضع في طنجرة اخرى شيئاً من السمن واقل الضلع بالسمن حتى يحمر وقدمه بجامض الليمون او صالصة البنادوري واصنع بالمرقة التي سقلت فيها الضلع ارزاً مفانلاً . نخذ هذه المرقعة وضعها في طنجرة ثانية على النار حتى تغلي وخذ ٤ اواق ارز واصله وسقطه في المرقعة وشك معلقة الخشب في الارز فان وقفت كان الماء كافياً وان قلت فرد الماء وغط الطنجرة واطبخ حتى اذا انشفت خذ نصف اوقية من السمن



واحما جيدا في مقلاة وصيها فوق الارز وحرك وضع الطنجرة على حافة  
الموقد حتى يثبت واسكب واقدم

## الفصل السابع

في الطائر

### الدجاج المحمر

خذ الدجاجة واذبحها والقها في الماء الغالي واسمطها وتقها من الريش  
وافزرها وارفع مصاريها وافركها بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسلها  
منه وافركها بالقرفة داخلا وخارجا ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعما  
وصول من الارز نحو معلقة واضف اليه الملح والبهار وضع اللحم التي  
فرمتها والقرفة والصنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش به الدجاجة وخطها  
بابرة وخيط ثم احش رقبتها وخطها وضع الدجاجة في الطنجرة واغمرها  
بالماء مضيئاً اليها الملح القليل وضع الطنجرة على النار واغل واقتط الزفرة  
واصلق نصف ساعة وارفعها من المرقة وضع في طنجرة شيئاً من السمن  
واحمه على النار واقل به الدجاجة حتى تحمر واصنع لها صالة البنادوري  
او صالة حامض الليمون ومتى نضجت اضف القرفة والملح والبهار  
اما القرفة التي سلقت بها الدجاجة فاصنع بها الارز المغفل

### الدجاجة بالفرن مع البطاطة

خذ الدجاجة وعالجها على ما تقدم واصلقها نصف سلقة ثم ارفعها من  
المرقة وخذ صينية وضع فيها اوقية سمن وخذ اقة بطاطا واسلقها واقشرها  
وضعها بالصينية وضع الدجاجة مع البطاطة واضف القرفة والملح والبهار  
وتكون قد انضجرت اواق بنادوري فاعصرها وصفها بالمصفاة وصيها  
فوق ما في الصينية واخبزها بالفرن

### قبلمة الدجاج

خذ الدجاجة واسمطها واقطعها قطعاً واقلمها وارفعها جانباً ثم خذ ١٣ اواق لحم وافرمة ناعماً وبصلة صغيرة وافرما كذلك ونصف اوقية صنوبر واحم سمناً في مقلاة وضع اللحم التي فرمتها في الطنجرة فوق السمن واقلمها نصف قلية ثم اصف البصلة مع القرفة والبهار والملح وحرك جيداً حتى تنضج واضف الصنوبر فوق ذلك كله واغمرها بالماء وضعها على النار حتى نهاية النضج

### الدجاج المحشو بالقلوبات

خذ الدجاجة واسمطها وافزرها وافر كها بالطحين واغسلها ثم افر كها بالقرفة واحم سمناً في مقلاة والقي فيها قلوبات من الجوز والفستق واللوز والصنوبر وحرك القلوبات حتى نقشر وارفعها من السمن ثم احش الدجاجة بالقلوبات التي حمصتها وخطها ثم احش رقبتها وخطها وضعها في قدر من الفخار وضع من السمن ما يغر من الدجاجة ثلثها وغط القدر بصحن من الفخار ايضاً وطين الغطاء على فم القدر بالطحين واخبز بالفرن . ولك ان تصنعها في البيت على نار معتدلة ولكن لا تطين الغطاء كي تنظر فيه حيناً بعد حين ونقلها حتى النضج التام وارفعها من القدر وقدم بصالصة بصالصة البندوري او سلطة البقدونس

### الطائر الخصري

خذ الطائر الخصري وانتفه ونظفه من ريشه وافزره وارفع مصارينه واغسلها وافرما ناعماً جداً واقلمها بالسمن واضف الى هذه المصارين التي قليت شيناً من الطحين وحرك واعصر فوقها الليمون الحامض وتكون قد شويت الخصري فضعه فوق المصارين التي قليت ولدي التقديم ضع الحامض فوق الطحين حتى يصير صالصة

### الحبش محشواً

خذ ديك الحبش واسمطه بالماء الغالي كالدجاج وافزره وافركه بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسله جيداً وارفع راسه ثم خذ من اللحم افة وافرمها جيداً ثم صول من الارز اوقيتين وضع على الارز القرفة والملح والبهار وكبس قرنفل وتبل ذلك كله باللحمة التي فرمتها مضيئاً الى ذلك اوقية صنوبر واحش الديك بهذه الحشوة وخطه وضعه في طنجرة كبيرة وضع من الماء اكثر من غمره واطبخه على نار قوية واقشط زفرته حتى اذا نضج نصف النضج اخرج من المرققة وخذ من البطاطا اوقيتين واقشرهما وخذ صينية كبيرة وضع في قعرها من السمن اوقية وضع الديك في وسطها وفوقه البطاطة وخذ من البنادورى اوقيتين واعصرها وصفها بالمصفاة وضع العصير فوق البطاطة والديك واضف الملح والبهار واخبز بالفرن وقدم

### الحبش محشواً بالقلوبات

خذ ديك الحبش واسمطه وافزره ونظفه وافركه بالطحين واغسله جيداً وخذ من الصنوبر اوقيتين ومن كل من الفستق والجوز واللوز اوقية والبق هذه القلوبات بالماء الغالي وانزع منها قشرها واضف اليها الزبيب واحم في الطنجرة سمناً وخذ من الارز اوقية وصولها وضعها في الطنجرة فوق السمن حتى ينقلي ثم ضع القلوبات فوق الارز المحمص وتكون قد غسلت معلاق الديك وقانسته وقلبه فافرم هذه الحطام في اوقيتين من الهبر وضع الحطام واللحمة المفرومة معاً فوق الارز والقلوبات حتى ينقلي ذلك كله معاً نصف قلية ثم خذ الصينية وضع فيها من السمن اوقيتين واحش الديك باللحمة التي قليتها والقلوبات وخطه وضعه في الصينية التي فيها السمن وخذ من البنادورى اوقيتين واصنعها صالحة تصبها فوق الديك واخبز بالفرن الافرنجي وقدم



## الاوز المحشو

اذبح الاوزة واسمطها ونظفها من الريش وافزرها وافركها بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسلها وافركها بالقرقة داخلاً وخارجاً وخذ من اللحم الهبر ٣ اواق وافرمه جيداً ومن الارز اوقية صولها جيداً وخذ قلوبات من كل من الصنوبر واللوز والجوز والفسق نصف اوقية والقها في الماء العالي ثم انزع منها قشرها وتبل ذلك كله معاً ثم اصف الملح والبهار والقليل والقرقة وكبس قرنفل واحش الاوزة وضعها في الطنجرة واغمرها بالماء واغلها واقشط الزفرة عنها ثم ارفعها عن النار . وان شئت ان تصنع ارزاً فخذ طنجرة وضع فيها شيئاً من السمن واحمه على النار حتى يحمر ثم الق فوقه المرققة التي سلقت بها الاوزة وخذ قدر ما تشاء من الارز وصوله وسقطه في مرققة الاوزة واطبخ حتى ينضج واكشف الارز فاذا كانت اداماه قليلة فاحم قليلاً من السمن والقه عليها

## الاوز بالفرن

خذ الاوزة وعالجها على ما تقدم واحشها بشيء من الارز المقلبي بالسمن ومعه القلوبات من جميع الاشكال والبهارات ايضاً وخطها وخذ صينية وضع فيها السمن وخذ البطاطة واقشرها وضعها مع الاوزة وخذ البنادورى واعصرها فوق ذلك كله واضف الملح والبهار واذا كانت الاوزة نيئة فاخبزها بالفرن الافرنجى واذا كانت مسلوقة اخبزها بالبيت على الموقد

## الطائر من سماني وفري

خذ هذه الطيور وانتفها جيداً وافزرها وشقها شطرين منفصلين وخذ خارقة نظيفة وامسح بها الطائر جيداً من غير ماء وخذ الليمونة الحامضة واعصرها واضف الملح والبهار والزيت وانقع الطائر نحو اربع ساعات ثم غمر الموقد وضع فوقه المصبع حتى يحمر وارفع الطيور من الحامض واشوها وقدمها

## الطائر من ترغل وحمام وغيره

ان هذه الطيور تستعمل محشوة تحت ورق العنب ومشوية منقوعة  
بالحامض على ما تقدم وتستعمل مقلية ناشفة ولكن لا تفسلها بالماء اصلاً

## دجاج الارض

يؤكل هذا الطائر مقلية في صالصة الحامض والطحين او صالصة  
البنادوري ° ويؤكل مشوياً ولكن يجب ان تعصر ليمونة حامضة وتضيف  
اليها شيئاً من الزيت والملح والبهار وحينئذ ادهن الدجاجة بالريشة اثناء  
الشي الى ان تنضج

## الحجال

حكم الحجال حكم سائر ما تقدم من الطائر تحضيراً على انه يصنع من  
الحجال الكبيبة كما يأتي ° لاربع اواق من هبر الحجال اقة برغل وحكم  
تحضيرها كحكم كبة اللحم فدقها بالبصل والملح والبهار واذا شئت ان تحبزها  
بالفرن اصنع من اللحمة بتطبيق كتطبيق كبيبة اللحم تماماً واذا كانت  
مشوية احشها بشحم الضان

## الفراريج بالارز

خذ الفروج وامسحه وقطعه قطعاً واقله في طنجرة بالسمن وضع له  
الماء والملح والبهار وخذ من الارز ٣ اواق وصوله وضعه فوق الفروج وهو  
يغلي ودعه على النار حتى ينضج وقدم

## الفراريج مشوية

خذ الفروج وقطعه بعد تنظيفه على الطريقة التي ذكرناها في تحضير  
الطيور واشوه على النار وقدمه ناشفاً

## الفراريج مقلية بالصالصة

خذ الفروج وامسحه جيداً واحم على النار ممماً واقل به الفروج

حتى يحمر وضعه بصالة الحامض او بصالة البنادورى ودعه ينضج  
ويعقد وقدمه وقبالته الارز المفلفل

## الفصل الثامن

في الحيوان الاهلي والبري

### الارنب

خذ الارنب واذبحه واسلخه وجوفه جيداً وقطعه قطعاً واغسله واحم على النار  
زيتاً تلقي فيه الارنب قطعة قطعة ثم خذ بصالات صغيرة واقشرها واقطع  
ذنبها واحفظ قمعها وخذ ٣ رؤوس ثوم ودعها صحيحة وضع ذلك كله فوق  
الارنب الذي قليته بالزيت واضف قدحاً من الخل وقدحاً من التبيد وقدحاً  
من الماء وشيئاً من الملح والبهار والقرفة من غير سمن ايضاً واطبخ على نار  
هادئة حتى يثقي من المرققة نحو قدح

### الغزال

خذ الغزال واذبحه واسلخه وجوفه ودع يديه ورجليه ورأسه وخذ من  
اللحم اقة وافرمه ناعماً وخذ من الارز ٣ اواق وصوله جيداً وضع في  
طنجرة ٣ اواق من السمن وسقط الارز في السمن واقل وخذ من كل صنف  
من الصوبر واللوز والجوز والفتق اوقيتين وانزع منها قشرها على الطريقة  
التي ذكرناها قبلاً وضع هذه القلوب فوق الارز الذي قليته واضف الملح  
والبهار والقرفة وكبس قرنفل واقل ذلك كله معاً واحش الغزال وخطه وضعه  
في قدر تسعه واغمره بالماء واغله على النار واقشط زفرتة ومتى نضج خذ وعاء  
واسعاً تضع فيه قدر ما تشاء من السمن وارفع الغزال من المرققة وضعه في  
الوعاء الذي وضعت فيه السمن واخبزه بالفرن وتكون قد استحضرت من اللبن



نحو ٤ اقات وخذ النعناع والثوم ودقه وضعهما في اللبن المروب حتى اذا  
أثني بالغزال من الفرن صب هذا اللبن فوقه

### القوزة او القرقور بالفرن

خذ القرقور واذبحه واسلخه ودع يديه ورجليه وشقه وجوفه رافعا  
ما في بطنه واغسله جيدا ثم خذ من اللحم اقة وافرمه ناعما ثم خذ من  
كل من اصناف الصنوبر والجوز واللوز والفسق اوقية وانزع منها قشرها  
ثم ضع في طنجرة من السمن نحو ٢ اواق والى فوقها اللحم التي فرمتها  
وضع الطنجرة على النار واقل نصف قليلة واضف القلوبات وحرك الى  
ان يتم القلي ثم رش على اللحم التي طبقتها الملح والبهار والقرفة وكبس  
قرنفل ثم احش القرقور بهذه التطبيقات وخطه وخذ صينية وضع فيها سمنا  
وضع القرقور فيها واخبزه بفرن وقدمه على السفرة ناشفا

### الجدي

خذ الجدي واذبحه واسلخه مع يديه ورجليه ورأسه وشقه وجوفه رافعا  
ما في بطنه واغسله جيدا ثم خذ اقة لحم وافرمها ناعما ثم خذ ٣ اواق ارز  
وصوله جيدا واضف الى الارز الملح والبهار والقرفة وكبس قرنفل وضع  
فوقه اللحم التي فرمتها واضف الى اللحم اوقيتين من الصنوبر وتبل ذلك  
كله معا واحش به الجدي وخطه وضمه في طنجرة وضع له من الماء اكثر  
من غمره واطبخ على نار قوية واقشط الزفرة حتى اذا نضج خذ من اللبن ٤  
اقات ومن البيض ٤ بيضات تخفقها جيدا وتصبها فوق اللبن وتغليه على نار  
قوية واثبت تحركه كيلا يتجبل وخذ رأسا من الثوم ونقه وشيئا من النعناع  
والملاح ودقهما معا وضع الجدي في وعاء كبير ومعه السمن واقله جيذا حتى  
اذا احمر صب اللبن فوقه ودعه على نار هادئة حتى اذا حان اوان الغذاء قدمه

## الجدى محشواً بالدولاب

خذ الجدى وعالجه على ما تقدم من ذبح وصالح وتجويف ثم خذ من اللحم الهبر اقة وافرمه ناعماً ومن الصنوبر ٣ اواق ومن كل من الجوز واللوز اوقية وانزع منها قشرها وضع في مقلاة نحو ٤ اواق سمن واحمها على النار وضع اللحم فوق السمن واقل نصف قلية ثم اصف الى اللحم القلوبات والملح وبهاراً او قرفة وكبس قوتل وحرك حتى يتقل ذلك كله جيداً ونزل المقلاة على الارض حتى تبرد ثم خذ الجدى النوى واحشه بالتطبيق التي صنعتها وخطه واشوه على الدولاب (البروش) حتى ينضج ويسمونه جدى الشوربا ويقدم على السفرة ناشفاً

## الفصل التاسع

في اللحومات المكبوسة والروستات

### الروستو بالفرن مع البطاطا

خذ فخذاً من اللحم بعظمه وضمه في طنجرة على النار واغمره بالماء واقشط الزفرة عنه ثم خذ من البطاطا قدر ما تشاء واقشرها ثم ضع في صينية كبيرة نحو اوقيتين من السمن وضع فوقها الفخذ الذي سلفته ثم ضع البطاطا التي قشرتها اقاراً حول اللحم وخذ من البنادورى اوقيتين واعصرها وصفها بمصفاة فوق البطاطا في الصينية واصلح البهار والملح والقرفة واخبز بالفرن

### الروستو في البيت

خذ من اللحم الهبر قطعة واحدة وزنها اقة وضع في طنجرة اوقية من السمن واقليها على نار هادئة ثم ضع ٤ اواق ماء واصلح الملح والبهار والقرفة ودعها على النار حتى تنضج ثم خذ من البطاطا اقة واصلحها واقشرها واتلها في

السمن حتى تحمر ودعها على النار ومتى خان الغدا اقطع الروستو وضعها في  
قصعة وصف البطاطا دائرها وقدم

### روستو بصالصة العدس

خذ من اللحم المبر الصحيح اقة ولفها بخيط حتى تصير كالمدة واحم من  
السمن اوقية في طنجرة وضع اللحمه فيها ومعه الملح والبهار واقلها حتى تحمر  
ثم املا غطاء الطنجرة ماء طافحا ووضعه مقلوبا على الطنجرة وكما سخن الماء  
غيره حتى اذا لانت اللحمه تحت الاصبع ارفعها عن النار ثم خذ من العدس  
٣ اواق ونقه واصله حتى اذا نضج جيدا وضعه في مصفاة وامرته  
وصفه بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه واما المارقه فتكون نحواً من كاسه ثم  
حم السمن والقي فوقها مرقة العدس ومعه الملح والبهار واغل حتى تتخثر  
المرق وعند التقديم ضع اللحمه التي طبختها مع سمنها في قصعة وقطعها  
اقماراً وصب فوق اللحمه صالصة العدس وقدم

### اللحمه في الخل

خذ من اللحم المبر اقة وخذ السكين وغز اللحمه في اما كن منها وخذ  
راماً من الثوم ونقه وقشره حصاً حصاً وشكه في اللحمه شيئاً فشيئاً وخذ قدراً  
من الفخار وضع فيه السمن واحمها على نار معتدله واقل بها اللحمه نصف  
قلية واضف بدون دق الملح والقرفة والبهار ونصف قدح خل ومثله من  
الخمر واغمر بالماء واطبخ ومتى تم النضج قدمها وقبالتها الارز المفلفل

### اللحمه دبو

خذ من اللحم اقة وضفها في قدر وخذ من البصل الصغير نحو اوقيتين  
ومن الثوم خمسة رؤوس وضعهما فوق اللحمه نيئتين واضف القرفة والبهار  
الحسن والملح ثم ضع قدحاً من الخل وقدحاً من الخمر وقدحين من الماء ثم



غط القدر بصحن من الفخار وطينه بمجينة واطبخ في البيت على نار معتدلة  
او بالفرن وعند اخراجها من الفرن او تنزيلها عن الموقد اكشف الغطاء  
وانظر فاذا كان الماء كثيراً فابقها على النار والا تكون قد نضجت  
فقدمها وقبالتها الارز المغفل

## الفصل العاشر

في الكستلانات والبفتاك واللحم المشوي والمذقوق والمفروم

### الكستلانة مشوية

خذ من الكستلانة ذبيح يوم سابق ودقها واضف اليها الملح  
والبهار ودعها في صحن حتى اذا صار وقت التقديم ضع المصبع على النار  
ومتى حمي ضع الكستلانة فوقه واشو جيداً وقدم

### الكستلانة مقلية

خذ الكستلانة ودقها بالمدقة واضف الملح والبهار ولتها في الطحين  
ومتى حان اوان التقديم احم السمن واقل الكستلانة حتى تحمر وقدم

### كستلانة مقلية بالعجة

خذ قطعة الكستلانة ودقها بالمدقة وخذ بيضتين واخفقهما قليلاً  
بالملاح والبهار ومفروم البقدونس واحم السمن ومتى حمي غطس الكستلانة  
في البيض المخفوق وضعها في مقلاة واقل جيداً

### بفتاك مفروم

بعد ان تسلق البطاطا جيداً ارفعها من الماء ثم خذ من الهبر ٣ اواق  
وافرمها ناعماً جداً وافرم بصله صغيرة ناعماً و باقة بقدونس ناعماً واغسلها  
ورش الملاح والبهار فوق البصلة وافرمها حتى تذوب واكسر فوقها بيضة

واخفقها فيها وضع اللحمه وشيئاً من الطحين فوق البصلة واجبل معاً وحمص  
الصنوبر بالسمن وارفعها جانباً وقرص الكفتة طول الاصبع واحشها بالصنوبر  
ولت كل قرص بالطحين واقبله بالسمن الذي حمصت به الصنوبر حتى  
النهاية واقشر البطاطا التي سالتها ونعمها جيداً واعجنها بالحليب واحم  
السمن وضعه فوق البطاطا ثم ضعها في قصعة واصنع في قلب البطاطا  
جوزة تضع فيها البفتاك الذي قليته وقدم

بفتاك سادا

خذ قطعة لحم من الفايته واحسن الفليته من لحم الجبل وقطعها قطعاً  
متناسبة وضع عليها الملح والبهار ومق حان اوان التقديم اشور وقدم

بفتاك بصالصة البنادوري

خذ من السميسكة ٣ اواق لحم وقطعها طول الاصبع وخذ من الالية  
قطعة من الدهن تفرمها ناعماً جداً واقرم بصلة وباقة بقدونس ناعماً واضف  
الملح والبهار وافرك ذلك كله معاً حتى يذوب وضع فوق البصلة الدهن الذي  
فرمته والصنوبر وقطع اللحم بالسكين وضع في كل شريحة شيئاً من الدهن  
واف كل واحدة منها بخيط واحم السمن واقبل البفتاك حتى يحمر  
وصب فوقه صالصة البندوري

اللحم المشوي بالحامض

خذ اللحم وافرمه للمشوي واعصر ليمونة حامضة في وعاء عميق واضف الى  
الحامض الملح والبهار والزيت الحلو وانقع اللحم الذي فرمته في الحامض حتى اذا  
حان اوان التقديم شك اللحم بالشياش واشور على النار وصب في قصعة وقدم

اللحمه مدقوقه

خذ من اللحم اقة ودقها ودق بصلة صغيرة ومالحاً وبهاراً ناعماً واحم

السمن في طنجرة واصنع اللحم المدقوقة لفة واحدة واقلها ثم اضف اليها قدحاً من الماء وشيئاً من الملح واغل حتى ينشف الماء وصب في قصعة وقطع شرابي وقدم

### اللحم المشوي

خذ للشهي لحماً اما من الفتايل وإما من المتل وقطعه بقدر راس العصفور وضع شيئاً من الملح والفلفل وشك في الاشياش ويتخلل كل ثلاثة قطع هبر قطعة من الدهن واشو وكل . ولا باس من وضع شيء قليل من السماق مع الملح فيزيد اللحم لذة

### اللحمة المدقوقة بالبيض

خذ ١٢ بيضة واسلقها وقشرها واخذ صفارها ثم خذ من اللحم ٣ اواق ودقه جيداً ومعه شيء من الملح ثم قسم اللحم اثني عشر قسمًا ورق كلا منها وحده وضع فيه صفاراً واحداً نلف عليه اللحم ثم احم السمن واقل الاقسام حتي تحمر . ضع شيئاً في مقلاة واضف اليه شيئاً من الطحين وقله قليلاً واضف اليه عصير الليمون الحامض حتي يصير صالحة وقدم اللحم في قصعة والصالحة في قصعة وحدها

### البيض باللحم المفروم

خذ شيئاً من اللحم وافرمه ناعماً واحم السمن واقل به اللحم المفرومة وقد اضيفت اليه الملح والبهار واكسر في وسطه البيض ورش على وجهه الملح والبهار واقل برهة وارفع عن النار

### البيض باللحم المفروم والبنادوري

خذ شيئاً من اللحم وافرمه ناعماً واحم السمن واقل به نصف قليلة وقشر البنادوري وارفع منها بزرها وقطعها قطعاً فوق اللحم ودعها تنقل قليلاً ورش الملح والبهار واقل لحظة ثم اكسر البيضات فوق اللحم واقل



برهة ونزل عن النار وقدم

### العجة بالفرن

خذ من البيض قدر ما تشاء وافرم بصلة ناعماً وافركها بالبهار والملح  
في قصعة حتى تذوب واكسر البيضات فوقها وافرم باقة بقدونس ناعماً  
واغسلها واضفها الى البيضات واخفق وخذ صينية وضع في قعرها السمن  
ثم مخفوق البيض واخبز بالفرن

### العجة في البيت

حكهما حكمة ما تقدم غير انه يضاف اليها شيء من من الطحين حتى اذا  
خفقت جيداً ضع السمن في مقلاة على النار حتى تحمى وصب المخفوق شيئاً  
فشيئاً وكما قلت قرصاً اضف شيئاً من السمن ولا تنزل كذلك حتى النهاية

### عجة زهر القرنبيط

خذ زهرة القرنبيط واسلقها حتى تنضج وافرم بصلة صغيرة ناعماً وافركها  
بالمالح والبهار حتى تذوب وافرم باقة بقدونس ناعماً واضفها الى البصلة وخذ  
اوقية طحين واخفق بالماء ثم اخفق الكل معاً واحم الزيت في مقلاة وشرح  
زهرة القرنبيط شرachi رقيقة ولت بالعجة واقل حتى تحمر

### عجة الشمر الاخضر

خذ الشمر وافرمه ناعماً وافرم بصلة ناعماً وافركها بالمالح والبهار حتى  
تذوب واخفق الطحين بالماء واضف الشمر والبصل واخفق معاً واحم  
الزيت بمقلاة واقل المخفوق شيئاً فشيئاً حتى تحمر اقراهه • وقس عليه  
عجة البقدونس

## الفصل الحادي عشر

في الروس والمقاد والكروش والمعلق

### الكروش

خذ الكروش ونظفه وضعه في الماء العالي ثم ارفعه وضعه على مائدة الطبخ واقطعه بالسكين حتى ينصف من الزغبرة واغسله حتى اذا تأكدت نظافته اغسله جيداً بالماء بون واشطفه بالماء النقي ثم افركه بالطحين وانفضه عنه وافركه بالقرفة ليكن نسب نكهة الطيفة ثم خذ افة لحم مدهن وافرما ناعماً وخذ صغار البصل وقشره واقطع كل بصلة ارباعاً وخذ ٣ اواق ارز واصله واضف الملح والبهار والقرفة والكراوية وعقدة صفراء ودق الكل معاً وضعه فوق الارز ثم خذ اللحم التي فرومتها والبصل وضعهما فوق الارز واخفق الكل معاً وخذ الكروش وقطعه قطعاً وخطها كالسكين واحش كل قطعة وحدها وضع هذه الكروش في طنجرة كبيرة على نار قوية واقسط الزفرة واضف الملح واطبخ حتى تنضج وعند التقديم ضع الكروش في قصعة وخذ شيئاً من مرقعة الطنجرة وضع فوق الكروش التي قطعتها وصب في الصيجون وقدم

### فتة ( ارجل الغنم وروسها )

خذ ارجل الغنم واسمطها بالماء العالي وانمحتها بالسكين حتى تنظف ثم افركها بحجر خفان حتى اذا تأكدت انها خلت من الشعر اغسلها جيداً بالصابون وضعها في الطنجرة والنار قوية الى ان تنضج ثم خذ اللبن ودق الملح والتعناع والثوم وضعها فوقه وخذ قطعة خبز وضعها في اللبن ثم خذ الارجل التي سلقتهما وقطعها شقفاً صغيرة وضعها فوق اللبن واخبز وقدم

## مقادير بالخل

خذ شيئاً من الثوم والنعناع والملح ودقها وامزجها جيداً بمقدار من  
الخل وضع فيها ارجل الغنم المسلوقة على ما تقدم وقدم

## ارجل الغنم تحب وزق العنب

خذ ارجل الغنم واسمطها جيداً وشيطها واسلقها بالماء واقشط زفرتها  
حتى اذا نضجت نصف النضج ضعها في اسفل الطنجرة وصف محشو ورق  
العنب فوقها واغمره بالماء حتى اذا تم النضج اصف عصير ليمونة حامضة  
ودعها تغلي بالحامض قليلاً ونزل على الارض وصب وقدم

## النخاعات بالعجة

خذ النخاعات واسلقها وخذ البيض واخفقه وبصلة صغيرة وافره بانعاماً  
جداً وصف اليها البهار والملح وافركها حتى تذوب وافرم باقة بقدونس ناعماً  
واضفها الى البيضات ثم قطع النخاعات التي سلقتها وضع المقلاة على النار  
واحم فيها السمن ولت كلا من قطع النخاع بالعجة واقدها وقدم

## النخاعات بالحامض

خذ النخاعات واسلقها واقامها عصير ليمونة حامضة واضف الملح والبهار  
والزيت وقدم النصف بالحامض والنصف الاخر ناشفاً

## لسان بالفرن

خذ اللسان واسلقه وضع في الصينية شيئاً من السمن وضع فيها اللسان  
وضع صالحة البنادوري على النار الى ان تغلي فصعبها فوق اللسان في الصينية  
واخبزها بالفرن . وتصنع اللسانات مقلية في البيت ونقدم ناشفة وقبالتها  
سلطة البقدونس . وهي ان تفرم البقدونس ناعماً وتفسله ثم خذ الطحينية  
واكسرها بالليمون الحامض واضف الملح وسن توم مدقوق وتبل ذلك



كله معاً واصنعه صالحة وقدم

### بيضات الغنم بالفرن

خذ بيضات الغنم واقشرها وقطع كلا منها اربعاً واضف الملح والبهار  
وضع في صينية ممتلئة ورتبها فوقها قطع البيضات واخبز بالفرن

### بيضات الغنم مقلية

خذ بيضات الغنم وقشرها وقطعها قطعاً صغيرة واحم في مقلاة السمن  
والزيت وضع في صحن شيئاً من الطحين نالت به بيضات الغنم واقلمها وصيها  
في قصعة وقدم

### المعلاق مشوية

خذ المعلاق وقطعه كاللحم المشوي واغسله وشكه بالشياش واشوه  
على النار

### المعلاق مقلية

خذ المعلاق وافرمه ناعماً واحم الزيت والسمن في مقلاة واقلمه وخذ  
البصل واقشره وافرمه ناعماً وضعه فوق المعلاق واضف الملح والبهار وحرك  
البصل حتى ينقلي جيداً واعصر ليمونة حامضة فوق المعلاق واغل حتى  
اذا نضج اسكب وقدم

### جقاق ( الامعاء ) بالفرن

خذ الجقاق واحشها بلحمة مفرومة وصنوبر واسانها واقشط زفرتها  
وضع في الصينية ممتلئة وضع الجقاق التي صالقتها فيها واخبزها بالفرن

### الجقاق مقلية

خذ الجقاق واسانها واحشها بلحمة مفرومة وصنوبر واقلمها واضف  
اليها زوم البنادوري واقل حتى تعقد وصيها في قصعة وقدم

## الفصل الثاني عشر

في الخناء

### يخنا العصافير بالبصل

خذ العصافير وافزرها واحمها ودعها يروية ثم اقلها بالسمن ثم قشر البصل وقطعه وذبله بالسمن التي قليت بها العصافير حتى يحمر ثم ضع ذلك كله فوق بعضه البعض وامزجه بنحو قدح من الماء واذف اليه الملح والبهار واطبخ على النار حتى ينضج وان شئت فضع شيئاً من عصير الحامض وقدمه وقبالتة الارز المفلفل

### يخنا الباميا

خذ من الباميا اقة وارفع قوعها وعرضها قليلاً الى الشمس حتى تذبل ثم افزرها اقساماً واقل كل قسم بالسمن وحده حتى يحمر ثم خذ ٣ اواق لحم واقلها بالسمنة نفسها ثم خذ ٣ اواق بنادورى واعصرها وصفها من بزرها واذفها الى الباميا واللحمة وخذ من الثوم راسين واقشرهما ودقهما معها القليل من الكزبرة والملح واقل بالسمن الذي قليت به الباميا واللحمة وصب ذلك السمن فوق الباميا واللحمة وعصير البنادورى في الطنجرة واذف الملح والبهار وضع الطنجرة على النار وبعد هنيئة اذف قليلاً من عصير الرمان الحامض او عصير الليمون الحامض واطبخ حتى ينضج وقدم

### يخناء اللوبيا

خذ من اللوبياء الخضراء اقة ونسرها من الطرفين جيداً ثم اقصف كل قاب منها شقة تين طولاً او عرضاً ثم خذ من اللحم ٣ اواق وقطعه

قطعا معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة واقلمها بالسمن نصف قلية وافرم بصلة  
صغيرة جوانح رفيعة وضعها مع اللحم حتى تنقلي جيدا وضع اللوبيا واللحم  
والبصلة في الطنجرة وقلمها بالمعلقة حتى يصفر لون اللوبيا واغمرها بالماء  
واضف اليها الملح والفلفل واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

### يخنأ الباذنجان

يلزم لافقة من الباذنجان ٣ اواق من اللحم الهبر . خذ الباذنجان وقشره  
وقطعه قطعاً مدورة بغلظ قيراط واقلمها بالسمن قطعة قطعة حتى تحمر وخذ  
اللحم وقطعها قطعاً على ما ذكر في تقطيع لحم اللوبيا واكل اللحم في  
نفس الادم الذي قليت به الباذنجان قليلاً تاماً ثم ضع الباذنجان فوق  
اللحم واضف الملح والبهار واغمرها بالماء واغل حتى تنضج اللحم وقدم

### ملفوفة صحيحة قبلها

لكل اقة من الملفوف اوقيتان من اللحم الهبر . خذ اللحم وافرمها  
جيداً واقلمها قليلاً واضف اليها بصلة صغيرة مفرومة ناعمة والملح والفلفل واكل  
حتى تنشف اللحم ثم نزلها عن النار وافتح قلبها وارفع منها القلب الصغير ثم اضف  
الى اللحم ربع اوقية صنوبر وضع اللحم في قلب الملفوفة وضماها الى بعضها  
البعض واربطها بخيط كي لا تنفلس ثم احم السمن في الطنجرة جيداً وضع  
فيها الملفوفة وقلبها بالمعلقة حتى تحمر ثم اغمرها بالماء واطبخ ومتى نضجت  
اعصر لها الليمون الحامض ودعها تغلي قليلاً ثم انزلها وقدمها وقبالتها الارز

### يخنأ الكوسا

لكل اقة من الكوسا ٣ اواق من اللحم الهبر . خذ الكوسا واخرطه  
كقطع البقل او ونق كلا من القطع من بزرها وضعها جميعاً في الشمس  
حتى تذبل جيداً ثم خذ اللحم وقطعها قطعاً معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة



واحم السمن على النار واقل اللحم جيداً وارفع اللحم من المقلاة وافرم فوق السمن بصله صغيرة فرماً ناعماً وقلها حتى تحمر نوعاً ثم ضع الكوسا في السمن ونسفه حتى يشقر جيداً ثم ضع اللحم فوقه ونسف الكل معاً اي هز المقلاة هزاً ثم خذ ٣ اواق بنادوري واعصرها جيداً وصفها من البزر وصفيها فوق اللحم والكوسا وانمرها بالماء واضف الملح والبهار واطبخ حتى اذا نفجحت قدم

### يخننا الجزر

لكل اقة من الجزر ٣ اواق من اللحم الهبر • خذ الجزر وانحنه وقطعه اقطاراً ثم خذ اللحم وقطعها شقفاً واسلقها نصف سلقه وارفعها وضع في طنجرة نحو نصف اوقية من السمن واحمها والقبها الجزر حتى يحمر ثم اقل اللحم ومعه بصله مفرومة ناعمة حتى اذا احمرت البصله واللحم اضف الملح والبهار والقرفة ثم اضف الجزر الى اللحم واغمرها بالماء الكافي وقدمها وقبالتها الارز كسائر انواع اليخناء

### يخننا الاسبانخ

خذ من الاسبانخ اقة واغسلها مرة واثنين وثلاثاً وضع على النار فطره فيها الماء حتى اذا غلي سقط فيه الاسبانخ مفروماً ناعماً ومتى قبلت الماء عليه نزل الطنجرة عن النار ودعها تبرد وارفع الاسبانخ واعصره وافرده على صينية واتركه ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعماً وافرم بصله صغيرة ناعماً واحم السمن في مقلاة وضع اللحم في السمن واقلها نصف قليه ثم ضع البصله فوق اللحم واقلها ثم اضف الى اللحم الملح والبهار والقرفة وشيئاً من الصنوبر واقل جيداً ثم خذ الاسبانخ الذي سلقته وضعه فوق الطبقة واغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة حتى اذا تم النضج وبقي على الطبخة قليل من الماء قدم والارز المفلفل قبالة

## بخنا الملفوف

لكل اقة من الملفوف اوقيتان من اللحم . خذ اللحم وقطعها وغسلها وكب الماء عنها ثم ضعها في الطنجرة واغمرها بالماء واضف اليها الملح واغل على النار واقتط الزفرة ثم خذ الملفوف وفصله من بعضه البعض وافرمه ناعما وافرم بصلة صغيرة ناعما وضع في طنجرة نصف اوقية من السمن واحمها على النار وضع البصلة حتى تنقلي وتحمر ثم خذ اللحم التي سلقته وضعها فوق البصلة حتى تنقلي ثم خذ الملفوف الذي فرمته وضعه في الطنجرة فوق اللحم وضع الملح والبهار واغمر الطبخة بالماء واطبخ حتى اذا تم النضج اعصر فوقها ليمونة حامضة وقدمها وقبالتها الارز المفلقل

## بخنا القرنبيط

لكل اقة من القرنبيط ٣ اواق من اللحم . خذ اللحم وقطعها واسلقها واقتط زفرتها واغلبها حتى تنضج جيدا لان القرنبيط لا يتحمل غلياً ثم خذ بصلة وافرمها ناعما وضعها في طنجرة في نصف اوقية من السمن واقلها نصف قلية ثم خذ اللحم التي سلقته وضعها فوق البصلة وحركها حتى تنقلي وتكون قد قطعت القرنبيط ورفعت منه الورق والارومة وضع زهرة القرنبيط فوق اللحم واضف الملح والبهار واطبخ الطبخة بالماء واطبخ على نار معتدلة ثم اضف عصير الليمون الحامض وقدمها وقبالتها الارز المفلقل

## شيخ المغشي كوسا

خذ من الكوسا اقة واقطع قمعه وانقره نصف نقره ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعما ثم خذ بصلة صغيرة وافرمها ناعما ثم ضع في مقلاة على النار سمناً وقل الكوسا حتى يشقر وارنعه وضعه في وعاء حتى يبرد ثم اقل اللحم في السمن التي قليت بها الكوسا وحركها حتى تنقلي نصف قلية ثم اضف الى اللحم البصلة التي فرمتها وشيئاً من الصنوبر واقل جيداً

ثم نزل الطنجرة عن النار حتي تبرد وخذ الكوسا الذي قليمته واحشه  
 بالتطبيقه وصفه في الطنجرة واغمره بالماء واطبخه على نار معتدلة حتي  
 ينشف ويقل ما عليه من المرق وصبه وقدمه وقبائه الارز المفلفل

### شيخ المغشي باذنجان

اكل اقة باذنجان ٣ اواق من اللحم الهبر • خذ الباذنجان الصغير  
 وقشره ودعه صحيحاً بدون تقطيع واقبله بالسمن حتي يحمر واصنع له تطبيقه  
 على ما تقدم وشق الباذنجانة من بطنها واحشها بالتطبيقه واما السمن الباقي  
 من قلي الباذنجان فضعه في الطنجرة وصف الباذنجان فوقه واغمره بالماء  
 واطبخه حتي ينضج وقدم

### شيخ المغشي باذنجان بالابن

حضر الباذنجان من قشر وقلي وحشو على ما تقدم ولكن بدلاً من ان  
 تغمره بالماء خذ اقة من الابن المروب وصفه بخرقه رفيعة وخذ بيضة واخفقها  
 جيداً وضعها في الابن وضعه في الطنجرة على النار وانت تحرك حتي يغلي  
 جيداً وضعه فوق شيخ المغشي الذي طبخته ودعه يغلي بالابن حتي يعقد  
 ودعه على حافة الموقد الى حين الغذاء وقدم وقبيلته الارز المفلفل

### الخبيزة باللحم

خذ من الخبيزة ٢٠ باقة وتقها من الضلوع والاوراق القاسية وقطعها  
 طول اصبع ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه كاللحم المشوي وافرم بصلة  
 ناعماً وافرم ما في اللحمية من الدهن ناعماً وضعه في طنجرة على النار حتي  
 يسلي ثم ارفع منه الخرافيص وضع اللحمية في الطنجرة حتي تنقلي قليلاً ثم  
 ضع البصلة فوقها واضف البهار والملح واغسل الخبيزة جيداً وضعها فوق  
 اللحمية التي تنقلي • اضف اليها شيئاً من الماء واطبخ ومتى نضجت قدم



### الفاصوليا بالفرن

خذ من الفاصوليا الحب ٣ اواق وضعها في طنجرة على النار واغمرها بالماء ودعها تنضج تمام النضج ثم خذ من اللحم الهبر الصحيحة افة وضعها في طنجرة واغمرها ثم اقشط زفرتها واسلقها نصف سلقة ثم خذ صينية وضع فيها شيئاً من السمن وصف الفاصوليا التي سلقتها من الماء وضعها في الصينية وفرداها ثم خذ اللحمية التي سلقتها ونح الفاصوليا من وسط الصينية وضع فيها اللحمية واضف الملح والبهار ثم خذ من البنادوري افة واعصرها وصفها فوق الفاصوليا واخبز بالفرن وقدم

### يخنا الفاصوليا في البيت

خذ من الفاصوليا ٣ اواق واسلقها حتى تنضج ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين معه قطعة من الدهن وافرم الهبر وحده ناعماً جداً وكذلك الدهن وضعه في طنجرة على النار حتى اذا سلى جيداً ارفع منه الحراقيص ثم خذ اللحمية الهبر التي فرمتها وضعها فوق الدهن واقلمها نصف قلية ثم افرم بصله ناعماً واضفها الى اللحمية ومعه قليل من الملح وحررها حتى ينضج ثم خذ اللوبيا التي سلقتها وضعها فوق اللحمية ومعه قليل من الماء واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

### الارضي شوكة

لسبعة من رؤوس الارضي شوكة اوقيتان من اللحم الهبر . خذ اللحمية وافرمها جيداً ثم خذ بصله وافرمها كذلك ثم ضع المقلاة على النار وفيها شيء من السمن حتى اذا حميت الق فوقها اللحمية واقلمها نصف قلية ثم اضف اليها البصلة والملح والبهار وشيئاً من الصنوبر واقل جيداً ثم خذ راساً من الارضي شوكة وارفع منه القشر اليابس وفتح القلوب واحشها بالتطبيقية اوضع في الطنجرة شيئاً من السمن ومتى حميت صف رؤوس الارضي شوكة

فوقها حتى اذا انقلت اضف اليها الملح والبهار واغمرها بالماء واطبخ ومتى  
نضجت قدمها وقبالتها الارز

### يخناء العكوب

خذ من العكوب اقلين ونقه من الشوك والقشر واللقه في الماء ثم  
خذ من اللحم اوقيتين وقطعه قطعاً واسلقه حتى اذا ظهرت الزفرة اقسطه  
ونزله على الارض وضع في طنجرة على النار شيئاً من السمن وافرم بصلة  
ناعماً والقها فوق السمن وقلها قليلاً ثم ضع العكوب فوق البصلة وحرر  
حتى يذبل ثم ارفع اللحم من المرقه وضعها فوق العكوب واضف الملح  
والبهار واقل قليلاً ثم اغمر بالماء واطبخ حتى اذا نضجت اليخناء ارفعها  
ومعها شيء من المرقه وقدم

### يخناء البزيلة

خذ من البزيلة اقة ونقها ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين واصنعه تطبيقة  
مضيفاً اليه البصل والملح والبهار ودعها على النار ثم خذ البزيلة التي بقيت  
وضعها فوق اللحم التطبيقة واغمرها بالماء واطبخ حتى اذا نضجت قدم

### يخناء الفول الاخضر

خذ من الفول الاخضر اقة ونقه من القشر ثم خذ ٣ اواق لحمه وقطعها  
قطعاً واقطعها بالسمن ثم ضع الفول بالطنجرة مع اللحمه واقل جيداً وخذ  
باقة كزبرة وافرمها ناعماً واغلها ودقها مع شيء من الثوم وقليل من الملح  
واضعها الى الفول وحررهما حتى ينجلي ذلك كله معاً ثم اغمره بالماء واطبخ  
حتى اذا نضج قدمه وقبالته الارز

### يخناء الكا

خذ من الكا ٣ اواق واسلقها حتى تنضج وقشرها وقطع كلا منها

اربع قطع ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعه قطعاً كاللحم المشوي ثم ضع على النار طنجرة فيها السمن واقل الكما ثم ضع فوقها اللحمه واقل معها حتى تحمر ثم اغمر بالماء واضف الملح والبهار واطبخ بحيث تنشف من الماء وقدم

### الطباخ روجه من الباذنجان

خذ من الباذنجان ٤ اواق وقشرها لكن دع عرقها فيها ثم خذ اوقيتين من اللحم وقطعه قطعاً وافرم بصلتين جوانح رقيقة ثم خذ من الحمص المنقوع اوقية ثم خذ طنجرة وافرم فيها قطعة من الدهن ناعمة وضعها على النار ومتى سليت ارفع الحرايص وضع البصلة فوق الدهنة واقلبها قليلاً ثم ضع فوقها اللحمه والحمص ثم خذ راساً من الثوم وملحاً ونعناع ودقها جيداً وضعها فوق اللحمه وخذ الرمان الحامض ونقه واعصره ثم صف الباذنجان الذي قشرته فوق اللحمه والبصل وضع حامض الرمان فوق ذلك كله واغمرها بالماء واطبخ حتى اذا نضج قدمه وقبالتة الارز

### الهليون باللحم المسلوق

خذ اللحمه واسلقها واقشط زفرتها حتى اذا نضجت تمام النضج افرم بصلة وقلها بالسمن الحامية حتى تشقر وارفع اللحمه وضعها فوقها حتى تنفلي وقطع الهليون وضعه فوق اللحمه ومعه الملح والبهار وحرك ومتى ذبل اضف من مرقة اللحمه فوقه وغط واطبخ حتى يتم النضج وقدم

### الملوخيا خضراء

الملوخيا الخضراء وهي المائة ٠ لاقة منها ٥ اواق من اللحم المدخن مع كثير من العظام فاسلق واقشط الزفرة ثم خذ الملوخيا واغسلها بصلوعها وقطف الورق وفردته حتى يتهوى ومتى نشف اجمعه شيئاً فشيئاً وافرمه كفرم التبغ ثم خذ من الكزبرة باقة ومن الثوم سنين وملحاً ودق معاً ثم ضع اوقية ممن في طنجرة واضف اليها الكزبرة والثوم واقل ثم ارفع العظام من



اللحمة التي سلقناها واذف اليها الكزبرة واقل على النار ثم ضع الملوخيا  
فوق المرققة واللحمة واغسل حتى اذا ظهر على وجهها قشرة نزلها على  
الارض لانها فضحت وقدمها وقبالتها الارز  
الملوخيا يابسة

خذ الملوخيا واغسلها في ضلوعها وقطف ورقها وفرد على خامة كبيرة  
في الهواء حتى ينشف و يصير كالمناع اليابس واعلم ان معدل اوقيتين من  
الملوخيا الخضراء اوقية منها يابسة . خذ من الملوخيا اليابسة نصف اوقية  
وضمها في وعاء كبير مثلاً في غطاء طنجرة وضع فوقها الماء وانقعها ثم  
اعصرها وفرق كلا من ورقها ثم ضع في مقلاة نحو اوقية ونصف من السمن  
واحما وخذ الملوخيا شيئاً فشيئاً واقلها ومتي اشقرت ضمها في الطنجرة  
ثم خذ من اللحم المبرق اواق وافرمه ناعماً واذف اليه نصف اوقية صنوبر  
واقل معاً ثم خذ باقية كزبرة وسنين ثوم ودقها مع الملح واذفها الى اللحمة  
واقل الكل معاً ثم ضع الملوخيا فوق اللحمة واغمر بالماء ثم خذ ليمونة  
حامضة واعصرها فوق الملوخيا وضع الطنجرة على النار واغل حتى اذا  
نشفت الماء عنها ولم يبق الا القليل منها تكون قد فضحت

### الفصل الثالث عشر

في بخنجا الفاكية

بخنجا السفرجل

خذ من السفرجل افة واقشره وقطعه بغلظ قيراطين وضعه في طنجرة  
وتحتته الماء واسلقه على النار نصف ساعة ثم خذ من اللحم ٣ اواق وقطعه  
قطعاً معتدلة وامسكها نصف ساعة واغسل الزفرة ثم احم السمن في طنجرة  
وضع فوقه اللحمة المسلوقة واقلها جيداً ثم صف السفرجل الذي صالته

وضعه فوق اللحمه واقبله في طنجرة ثانية وضع قليلاً من مرقة اللحمه فوق اللحمه والسفرجل واضف الملح من دون بهار واطبخ واترك قليلاً من المرقه وقدم وقبالها الارز

### يخنأ التفاح

خذ من التفاح اقة واقشره واقطعه قطعتين وارفع بزره ثم خذ من اللحم ٣ اواق وقطعه قطعاً معتدلة تضعها في الطنجرة وتسلقها ثم ضع في طنجرة ثانية اوقية سمن واقل بها التفاح شيئاً فشيئاً حتى يشقر ثم ارفع اللحمه من المرقه واقلها بعد التفاح الذي تضعه فوق اللحمه ثم اغمرهما بالمرقة وضع فوقها قليلاً من الملح والى الطنجرة على النار واطبخ حتى يتم النضج وضع قليلاً من المرقه وقدم

### يخنأ النعوع

خذ من النعوع ٤ اواق وانقعه في الماء البارد ثم خذ اوقيتين من اللحم الهبر وقطعه قطعاً كاللحم المشوي ثم احم السمن في مقلاة واقل اللحمه ثم خذ النعوع الذي نقعته في الماء وضعه فوق اللحمه واغل ذلك كله معاً ثم ضع فوق النعوع في الطنجرة نحو اوقية من السكر ونحو قدحين من الماء واطبخ حتى اذا نضج وتبقى عليه قليل من الماء ارفعه عن النار وقدمه

### يخنأ النعوع بالقلوبات

خذ من النعوع اقة وارفع نواه وكسرها وضع كل من اللوز والفستق في الماء العالي اوقية وانزع منه قشره ثم احم اوقية سمن والى فيها اوقية صنوبر وما ذكر من القلوبات واقلها حتى تشقر ثم خذ النعوع الذي رففت نواه وضعه فوق القلوبات وحركها معاً حتى اذا انقلت اضف اليها من السكر اوقيتين واقل ذلك كله في الطنجرة وضع فوقه نحو قدحين من الماء واطبخ على نار خفيفة حتى اذا نضجت وبقي عليها قليل من المرقه قدمها

## يخنا الاجاص

خذ من الاجاص اقة وضعه في وعاء كبير وصب فوقه الماء الساخن حتى ينتقع ثم خذ ٣ اواق من اللحم الهبر وقطعه قطعاً ثم احم السمن في الطنجرة وضع فوقه اللحمه واقامها نصف قليه ثم اغسل الاجاص بالماء الساخن وارفعه من الماء حتى اذا صتي جيداً ضعه فوق اللحمه وحرك ذلك كله معاً حتى ينقلي ثم اضف اليه نحو ٣ اواق ماء وشيئاً من الملح واطبخ حتى يتم النضج ويبقى عليه قليل من المرقه وقدم

## يخنا الكستنا

خذ من الكستنا اقة وسقطها في الماء الغالي بعد ان تكون رفعت قوعها واغلبها ثم ازلها الى الارض ثم خذ من اللحم ٣ اواق وقطعه قطعاً معتدلة ثم احم السمن وصع فوقها الكستنا واقامها شيئاً فشيئاً حتى تشقر ثم اقل اللحمه بعد الكستنا ثم الق الكستنا فوق اللحمه واغمرها بالماء ومعه شيء من الملح والبهار واطبخ حتى ينشف جيداً وقدمها وقبالها كستلاته مشوية وصالة

## سبحة الدرويش او صينية بالفرن

خذ من كل من الباذنجان والبطاطة والبنادورى واللحمه ٣ اواق ثم خذ الباذنجان وقشره وقطعه وقشر البطاطة وقطعها قطعاً رقيقة وقشر البنادورى وقطعه شقفاً وقطع اللحمه كقطع المشوي ثم خذ ٤ بصلات صغار وقشرها وقطعها اقاراً ثم خذ صينية وضع فيها اوقية من السمن تضع فوقها كل ما ذكر مما قطعه واخلطه معاً واضف الملح والبهار واغمر بالماء واخبزها بالفرن وقدم

## محمصة بالصينية بالفرن

خذ من اللحم ٤ اواق ومعه شقف من الدهن وافرم الدهن ناعماً وقطع



اللحمة كقطع المشوي ثم افرم من البصل ٣ اواق جوانح ثم ضع في الصينية نصف اوقية سمن وضع اللحمة في الصينية وضع فوقها اللحمة ثم ضع فوق ذلك كله ٤ اواق جنرك اخضر ورش الملح والبهار ثم فرق الدهنة التي فرمتها على الصينية واغمر بالماء واخبز بالفرن

## الفصل الرابع عشر

في الاشكال المطبوخة باللبن

### شيشبرك

خذ ٤ اواق طحين واتخله واعجنه شديداً وارفعه جانباً ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعماً كاللحم ثم خذ بصلة وقطعها وافرمها ناعماً واضف اليها الملح والبهار وافرکها كثيراً حتى تذوب وضع فوق اللحمة وتبل معاً وضع في الطنجرة ثم خذ العجينة التي عجنتها وقطعها قطعاً ورق كل قطعة على مائدة بالشوبك حتى ترق جيداً وخذ فججاً صغيراً وقطعها به قطعاً مستديرة بقدر فم الفنجان ثم خذ قليلاً من التطبيقه وضعها على العجينة المقطعة وطبقها على اصبعك ولا تزال كذلك الى النهاية وضعها على صينية قش كي لا تلتصق ببعضها البعض ثم دق الكبيبة وكتلها نظير كبيبة الشوربا وخذ من اللبن المروب اوقيتين وصفه بخرقه رفيعة ثم خذ بيضتين واكسرهما في صحن عميق واخفقها جيداً بملقعة خشب وخذ قليلاً من اللبن المروب واضفه اليها واخفق جيداً وضع الخفق فوق اللبن في الطنجرة وضعها على النار وانت تحركها حتى تغلي لثلاث بفرط اللبن ثم سقط الشيشبرك فوق اللبن واطبخ حتى يعقد ثم سقط الكبيبة وخذ باقة كزبرة وافرما واغسلها جيداً وخذ راس ثوم ونقه واضف شيئاً من الملح ودق ذلك كله معاً ثم احم السمن

واقل الكزبرة والثوم واضفها الى اللبن في الطنجرة واطبخ حتى تمام النضج  
وقدم . ويستعمل الشيشبرك دون الكبيبات ويقدم وقبالته الارز

### لبن امه

خذ من اللحم ٣ اواق وقطعه قطعاً واسلقها واقشط زفرتها ثم افرم ٣  
بصلات جوانح رقيقة واحم السمن واقل البصلة واللحمة وخذ اقة لبن  
مرروب ( وافضله لبن الماعز ) وصفه بخزقة رفيعة واخفق بيضة والقها فوقه  
وضع الطنجرة على النار وحر كم احتى يغلي اللبن كي لا يفرط ثم ضع اللحمة  
والبصل فوق اللبن ودق الملح والثوم والتعناع واضفها الى اللبن واطبخ حتى  
يعقد اللبن وصبه في الصحن وقدمه وقبالته الارز المغنفل

### فوليه باللبن

خذ من الفول الاخضر ايتين وفقه وخذ قلبه واطرج القشر ثم خذ  
٤ اواق لحمة وقطعها قطعاً معتدلة ثم احم السمن في طنجرة واقل اللحمة  
نصف قلية وضع الفول فوق اللحمة حتى ينقلي جيداً واغمر بالماء ودق الثوم  
والملاح وباقة من الكزبرة معاً واقطعها قليلاً بالسمن واضفها الى الفول واللحمة  
ومتى نضج الفول ونشف من المرقعة خذ اللبن واكسره على ما تقدم الشرح  
وضعه على النار فوق الفول واللحمة ودعه يغلي حتى يعقد وقدمه

## الفصل الخامس عشر

### في المعجنات

### المعكرونة بالفرن

خذ من المعكرونة اقة وكسرها قطعاً بطول اصبع واغسلها بماء وملاحافي  
طنجرة وضع فيها المعكرونة حتى اذا نضجت انزلها وضع المعكرونة في مصفاة

الى ان تصفى من الماء ثم افرم من اللحم الهبر اوقيتين ناعماً واحم السمن في مقلاة واقل اللحم المفرومة نصف قلية وافرغ بصله ناعماً واضفها الى اللحم ومعها الملح والبهار وحرك حتى تنقلي جيداً وانزلها عن النار وضع قسماً من المعكرونة في صينية وفوقه التطبيق ثم القسم الاخر وفوقه اعصراقة بنادورى وصفها في مصفاة فوق المعكرونة ثم ابرش الجبن ( وافضله لهذه الغاية المعروف باسم ) بارميچيانا او القشقوان او القبرصي ورش مبروشه على وجه المعكرونة واخبز بالفرن وقدم

### المعكرونة في البيت

خذ اقة معكرونة واقصفها واسلقها وصفها وضعها في قصعة ثم احم السمن في مقلاة وصبه فوق المعكرونة ورش فوقها مبروش الجبن وقدم غيرها

خذ المعكرونة واقصفها واسلقها وصفها وضعها في قصعة وافرغ بصله ناعماً واقفلها بالسمن الحامي حتى تحمر واعصر ٣ اواق بنادورى وصفها وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار واغل حتى تعقد وتصير صالصة تصبها فوق المعكرونة في القصعة ورش فوقها مبروش الجبن وقدم

### القطائر باللحم في الفرن

خذ اقة طحين وانخله وخذ قطعة خميرة وملحاً وضعهما في قصعة وضع فوقهما شيئاً من الماء وذوب الخميرة والملح واعجن الطحين جيداً وغطه حتى يختمر ثم خذ ٤ اواق من اللحم الهبر وافرغه ناعماً واحم في الطنجرة سبعة اقل اللحم التي فومتها نصف قلية وخذ ٤ اواق بصل وافرغه جيداً وضعه فوق اللحم وحركها واضف نصف اوقية صنوبر وملحاً وبهاراً الى اللحم والبصلة وحرك جيداً ثم انزل عن النار حتى تبرد وتكون العجينة قد اختمت فقطعها قطعاً قدر الليمونة الحامضة الصغيرة ورقها على مائدة بالشوبك



رقيقاً مثل الكعاجة واحش كل واحدة منها بالتطبيقه ثم طبخها مثلثة اي  
ثلاث قرافي وخذ الصدر او صينية وادهنها ممناً وصف الفطائر عليها ثم  
ادهن وجه الفطائر بالسمن واخبز بالفرن وقدمها وقبالتها اللبن او  
الليمون الحامض

### اللحم بالعجين

خذ من الطحين اقة وانخله وذوب في المقلاة نصف اوقية من السمن  
وصبها فوق الطحين وافرکها بالسمن ثم خذ شيئاً من الماء والملح وضعه فوق  
الطحين واعرك حتى يصير كالعجين الرخو ودعه واصنع التطبيقه ثم خذ  
اواق لحمه وافرماً جيداً واصنعها تطبيقه على ما تقدم في الفطائر ثم ضع في  
الصدر اوقية سمن وادهنه وقطع العجين قطعاً كالجوزة الكبيرة وضعها في  
الصدر ورقها بيدك اقرصاً صغيرة وخذ التطبيقه وضع منها شيئاً على كل  
قرص واخبز بالفرن وقدم

### اللحم بالعجين باللحم الني

خذ من الطحين اقة واعجنه على ما تقدم وافرماً من اللحم المبر وافرماً  
اوقيتين من البصل واضف اليه الملح والبهار وافرکه حتى يذوب وضع اللحمه  
التي فرمتها فوق البصلة وتبل معاً ضع نحو ٤ اواق لبن فوق اللحمه واخفق  
معاً وادهن الصدر باوقية سمن وقطع من العجينة قدر الجوزة وضعها بالصدر  
ورقها بيدك مدورة وخذ من اللحمه التي تبلتها باللبن بالمعلقة وضع على كل  
قرص الى ان يمتلي الصدر واخبز بالفرن

### السنبوسك من عجین ومحشو اللحم

خذ من الطحين ٤ اواق وخذ اوقية شحم وافرماً ناعماً واسله وصبه  
فوق الطحين وافرکه بيدك حتى يتشرب الشحمه واضف الى الطحين قليلاً  
من الماء والملح واعجن شديداً ثم خذ ٣ اواق لحم وافرماً ناعماً واحم نصف

اوقية سمّن واقل اللحم نصف قليلة وافرم بصله ناعماً واضفها الى اللحم واضف الى البصلة واللحم نصف اوقية صنوبر وحرك حتى ينقلي جيداً ثم خذ العجينة التي عجنتها وقطعها قدر الجوزة ورقها بالشوبك على مائدة كل قطعة لوحدها ثم خذ من الحشوة بالمعلقة واحش العجينة التي رققته واطبقها على بعضها البعض واضفها بالاصابع وحكم اطاقها كي لا تفتح في القلي ثم احم السمن واقل السنبه سك الذي اطبقته حتى يحمر ومني انجزت ذلك كله رجه الى المقلاة ودعه على النار حتى يستمر ساخناً الى حين التقديم

### مغربية العرب

خذ كمية من قمح الخنطة الجيد وقلقه جيداً واغسله مراراً الى ان تلين قشرته ثم ضع القمح المذكور بوعاء على الطاولة وغطه بشاشة مبلولة وضعه في الشمس الحارة بضع ساعات حتى ينتفش ثم ارفع عنه الشاشة وافلشه فليشاً رقيقاً وجففه الى ان يبس تماماً ثم اطحنه بالرحى طحناً متوسطاً ثم انخله واستخرج منه النخالة فيبقى فريكاً واحضر مصفاة وضعها على فم قدر من الخزف ثم اقطع نصف نخد من لحم الضأن وضع ذلك مع دجاجة في القدر وقيل من الملح واربعة او خمسة ليترات من الماء ولاحظ ان الماء يكون مالئاً ثلاثة ارباع الوعاء وضعه على النار ينقلي اي يزيد الماء وعند اول غلية ارفعه عن النار وضعه جانباً وبعد ثلاثة ارباع الساعة ضع فيه عرقين من الكراث وكم جزرة وقليلاً من مسحوق الفايضة الحمراء وبعد ساعة اغسل مقدار خمسمائة غرام من الفريك وضعها في المصفاة واجعل ذلك فوق القدر محكماً بمعنى ان الفريك ينطبخ بالبخار كما ان قعر المصفاة لا يجب ان يمس سطح الماء الذي في القدر وداوم الغليان حتى ينضج اللحم والدجاجة داخل القدر ثم صف المرقعة بشاشة وضع الفريك في

وعاء عميق واللحم في صحن آخر محاطاً بالخضر وقدم  
المغربية وهي الكسكسون

خذ من اللحم اقة (او دجاجة) ومن العظام اقة وضعهما في طنجرة واغمرهما  
بالماء واسلقهما واقشط الزفرة ثم اصف اليها ٣ اواق حمص منقوع وخذ  
اقة من البصل الصغير وقشره ودعه صحيحاً واسقطه في الطنجرة فوق اللحم  
والحمص وهما على النار وتكون قد فتلت المغربية على هذه الطريقة  
خذ من الطحين ايتين وانخله وضعه في صينية ثم ضع في عجين فغار  
ارقية برغل وضع في قصعة عميقة شيئاً من الماء والملح وخذ بالمعلقة ماء ورش  
طحيناً فوق البرغل وافتل بيدك وهكذا رش ايضاً طحيناً بيدك فوق البرغل  
وافتل شيئاً فشيئاً الى ان يصير كالحمص الصغير وكما تمثي ارفعه وضعه في  
المصفاة ولا تزال كذلك الى نهاية الطحين الذي في الصينية ثم وضعه في  
مخل وانخل حتى ينزل الطحين ثم رجع الى المصفاة وضعها على الطنجرة التي  
فيها اللحم (او الدجاجة) والعظام والحمص والبصل وطين المصفاة على  
دائرة الطنجرة بقطعة عجين وضعها على النار حتى لتهيل المغربية وذق  
حبوبها كي لتحقق نضجها ونزلها عن النار وارفعها عن الطنجرة ثم صبها من  
المصفاة في صينية كبيرة واحم بمعلقة اوقية ونصف من السمن واذف اليها  
مدقوق الملح والبهار والقرفة والكراوية وافر كما بيدك قبل السمن وصبها  
فوق المغربية وحرك ثم ضع على وجهها كل مافي الطنجرة من لحم وبصل  
وغيره ولا تحرك وقدم

### تطبيقه خروف على الاصطلاح المصري

انزع القشرة من نخد خروف وقطعه قطعاً مربعة وضعها في وعاء  
وتبلها بالملح والبهار وجوزة الطيب ورشها بكباية خل واتركها لتخمر وقبل  
الطبخ بضع ساعات صفاها واذف اليها اللحم واقلها مقدار عشرين دقيقة



وميعها بالخميرة واذف اليها شيئاً من الثوم وورق الغار وبعد خمس دقائق  
ضع القدر على رماد حار وغطه بدائرة من الورق ثم بصحن مسطح يدخل  
تماماً في فوهة القدر واغل اللحم على نار هادئة جداً

وفي وقت التقديم ارفع اللحم باعتناء وصفه في صحن وازل دهن المرققة  
واضف اليه بعض ملاعق من خلاصة البنادورى واغلها وصفها في المصفاة  
فوق اللحم وارسل على حدة صحناً فيه ارز على الاصطلاح التركي

### تطبيقه خروف على الاصطلاح الفارسي

خذ قطعة من نخد خروف وقطعها اربع اربع وتبلها بالتوابل العادية  
مع البصل ورشها بعصارة بضع ليمونات حامضة واتركها تستنقع مقدار ساعتين  
ثم صفها وضعها في القدر واذف اليها الدهن واقلمها على نار حامية وميعها  
بالمرققة واغلها على نار هادئة جداً ومتى استوت ثقبها بيا ازل دهن المرققة واذف  
الى التطبيقه حفنة لوز مفروم ميبس بالفرن والقراصية المجففة المطبوخة  
بالماء ومتى استوت اللحم صفها في صحن واجعل القراصية واللوز من حولها  
وعقد المرققة بقليل من شراب العنب واختتمها بعصير بعض ليمونات وبها  
رش التطبيقه

### ارز على الاصطلاح الفارسي

اقطع قطعاً صغيرة من لحم خروف بمد نزع العروق . ثم افرم ناعماً  
بصلة وضعها في قدر مع السمن او الدهن واقلمها خفيفاً واذف اليها لحم  
الضأن وتبلها واقلمها ايضاً على نار هادئة وانت ثقلها ومتى تم شهيها اضع  
اليها نحو اوقيتين من الارز الجيد المغسول واغمر اللحم والارز بمرققة اللحم  
واضف باقة بقدونس مع جرزة طيب وبعد عشرين دقيقة اضع اليها  
بضع ملاعق من خلاصة البنادورى واجعل القدر في ثم الفرن مقدار عشر  
دقائق وبعده قدم

## تطبيقه خروف على الاصطلاح الهندي

خذ نحو اربع اواق من لحم فخذ صغير ضاني او لحم فيلات وجرده من العظم وقسمه الى اربع وعشرين قطعة مربعة وضعها في قدر واقفلها بالسمن على نار جيدة ومتى احمر اللحم اضع اليه بصله وتبله ورشه بملقة ونصف من مسحوق الكاري وقليل من الدقيق ثم ضعه على نار هادئة جداً واضف اليه بعض بهارات وانخل نحو اوقيتين ونصف من الارز الجيد وغطسه في قدر كبيرة فيها الماء الفاتر وحينما ينضج الارز صفه في مصفاة وبرده وافرغه في قدر واضف اليه اوقية صمن وغطه وابقه مقدار اثنتي عشرة دقيقة على نار خفيفة وفي وقت التقديم قدم التطبيق في صحن والارز في صحن آخر

## القسم الثالث

في الاشكال الصيامية

### الفصل الاول

في الاسماك

يخنا السمك بالفرن

خذ سمكة كبيرة وابرشها وملحها ثم خذ اقة بصل وقشره وافرمه جوانح رفيعة ثم ضع في مقلاة كبيرة اوقيتين من الزيت واقل البصل حتى يذبل وارفع البصل وضعه في وعاء يسع السمكة واذف اوقية صنوبر ومانج وبهار ثم خذ من الطحين اوقيتين واعصر لها الليمون الحامض وذوبها جيداً وضعها فوق البصل ثم ضع السمكة التي قشرتها او برشتها في وسط الوعاء واخبزها بالفرن

صيادية مدفونة بالسمك

لافة من الارز مدفونة ٣ اواق من السمك . خذ السمك وقشره وملحه واحم الزيت في مقلاة واقل السمك ثم افرم اوقيتين من البصل وضعه فوق الزيت مضيئاً اليه اوقية سمن وضعها في الطنجرة على النار واذف نصف اوقية صنوبر وحررها حتى تنجلي البصلة وتشقر ثم انزل الطنجرة عن النار واذف السمك الذي قليته فوق البصل ثم صول الارز وضعه فوق السمك في الطنجرة وتكون قد وضعت ماءً في طنجرة ثانية وغليتها على النار فاسكبها فوق الارز والسمك وضعها على النار حتى



ينشف الارز ثم خذ صينية وطبق فوقها طنجرة المدفونة ودعها على النار حتى يفتح الارز وعند التقديم ارفع الطنجرة عن الصينية وقدم

### صياذية حمراء في السمك

لثلاث اواق ارز اوقيتا سمك . خذ السمك واقشره وملحه واقله ثم خذ ٤ بصلات وافرمها ناعماً وضعها فوق الزيت الذي قليت فيه السمك وقلها حتى تحمر جيداً واضف اليها الماء وامرتها وصفها بمصفاة فوق طنجرة تضعها على النار واغلها واسلق السمك الذي قليته في الطنجرة وارفعه حالا ثم صول الارز واسقطه في المرقعة وشك ملعقة خشب فاذا وقفت في الارز يكون الماء كافياً واذا قلبت فزدها ماء ثم غطها واطبخ حتى اذا نشفت ارفعها عن النار وحر كمها وصبها في صحن وضع على سطحه قطعاً من السمك وقدم

### سمك الطرطور

خذ سمكة كبيرة تنزاة او اكثر او اقل واقشرها وافزرها وملحها ودعها نصف ساعة ثم ادهنها زيتاً ولها بورقة بيضاء واخبزها بالفرن ثم دق اوقيتي صنوبر وملحاً وثوباً ناعماً حتى تتحولاً كالحجين وضع الصنوبر في قصعة عميقة واضف اليها فنجانين من عصير الليمون الحامض واخفقه بملعقة خشب ثم خذ بقية الحامض وضعه شيئاً فشيئاً فوق الصنوبر وانت تخفق حتى يصير كاللبن فاذا رجعت السمكة من الفرن ارفع الورقة عنها وضعها في قصعة الطرطور وقدم

### السمك مقلياً مع الباذنجان

خذ السمك واقشره وملحه ودعه ساعة ثم ضع الزيت في مقلاة واقل السمك شيئاً فشيئاً حتى يشقر واقل وراءه اما الباذنجان واما الكوسا فاقرش الباذنجان وقطعها ثلاثاً طولاً واقلها وراء السمك حتى تحمر وقدم السمك

في صحن والباذنجان في صحن آخر وقبالتها سلطة من خيار ونعناع  
وبنادوري وثوم وملح وخل وزيت

### السّمك مسلوقاً وهو اللّز

خذ السمك اللّز وقشره وملحه ودعه في الوعاء ساعة وخذ قدر فخار  
ضع فيه قليلاً من الماء وقرفة خشنة وقشرة ليمونة حامض وورق ليمون  
ابني سفير وضع السمكة في القدر على النار حتى اذا نضجت انزلها عن النار  
وارفعها من القدر وضعها في قصعة عميقة واضف اليها إما الخل وأما الليمون  
الحامض وافرم قدر ما تشاء من البقدونس واضفه الى السمكة وشيئاً  
من الزيت

## الفصل الثاني

في معار البحر

### يخننا الاختبوط

خذ الاختبوبة واربطها بخيط من رقبتها كي لا يخرج حبرها واقبض  
على راسها واخبطها جهداً على شجرة او على خشب ثم ضعها في قصعة فخار  
واغسلها جيداً ثم ضعها في قدر فخار واغمرها بالماء ودعها تغلي على النار ثم  
ارفعها واقطع راسها حيث ربطته واحم الزيت في مقلاة واقل راسها  
جيداً وصبه بالزيت في قصعة وقطع اصابعه قطعاً صغيرة وافرم ٣ اواق  
بصل جوانح رفيعة واحم الزيت في قدر فخار واتى البصل فوقه وحركه  
حتى ينقلي جيداً وضع فوقه الاختبوبة واضف الملح والبهار واغمر  
بالماء وايطبخ اليخنة حتى اذا نضجت اعصرها الليمون الحامض واغلها  
قليلاً ثم صبها في الصحن وقدمها باردة

## صيادية الاختبوط

خذ الاختبوبة وعالجها على ما تقدم من ربط راسها الخو بعد سلقها  
اقطع راسها واعصر عليه حامضاً ثم افرم اصابعها واقطعها ومعهما البصل حتى  
يحمر واضف الملح والبهار واضف الماء الى البصل والاختبوط واغل ثم صول  
٣ اواق ارز وسقطه في الطنجرة حتى اذا نشف ونضج انزل الطنجرة وحركها  
وصبها في الصحن حتى تبرد وتكون قد صنعت قبايتها الراس بالحامض

## الاختبوط بالخل

خذ الاختبوبة واربطها من راسها جيداً واخبطها حتى يذهب منها  
التراب واغسلها جيداً وضع في قدر من الفخار زيتاً واضف من كل من  
الخل والخمر قدحاً واضف قليلاً من الماء والملح والبهار وضع الاختبوبة  
في القدر في الخل والخمر واطبخ على نار معتدلة والقدر مغطى بصحن فخار  
حتى اذا نضجت ضع عليها قليلاً من المرة

## الصبيدج محشواً

خذ الصبيدجة وانسل عظمها من ظهرها ثم ارفع من قلبها بيت التراب  
واغسلها ازواماً حتى تنظف من حبرها ودع الماء في الوعاء وافرغ بصلة  
ناعماً وكذلك باقة بقدونس واغسلها ثم دق كعكتين زردة ناعماً وافرغ  
البصلة التي فرمتها بالملح والبهار حتى تذوب وتبلها بالبقدونس والكعك  
واحش الصبيدجة التي غسلتها ولف عليها خيطاً واحم الزيت بمقلاة فخار  
واقل الصبيدجة وخذ الماء الذي وضعت الصبيدجة فيه وصفه بخمرة  
رفيعة فوق الصبيدج واضف البهار والملح وغط واطبخ حتى تنشف من  
الماء وتستمر على الزيت واعصر لها ليمونة حامضة وصفها في قصعة وقدم



## غيرها

خذ الصبيدجة وانسل عظمها وارفع بيت الزراب من قلبها واغسلها جيداً واحفظ الخبر الذي نزل منها ثم اقلها بمقللة فخار ثم صف الخبر بخرقه وصبه فوقها واذف الملح والبهار وغطها حتى تنشف ولا يبق عليها ماء البتة وقدمها في قصعة وعند تناولها قطعها واعصر قدامك الحامض

## الكر كند البحري

خذ الكر كند ونظفه جيداً ولفه حياً من كل جهاته برق من العجين واشوه في الفرن ومتى نضج جيداً انزع العجين عنه ونفقه نفقاً وضعه في قصعة واذف الملح والبهار والخردل والليمون الحامض والزيت الحلو وقدم

## في ابواق البحر

اذا كان البوق كبيراً ضع في فيه البهار والملح والزيت وضعه على النار حتى يغلي ويفور وزده قليلاً من الزيت حتى ينضج وارفعه على النار واخرجه من قشره وضعه في صحن وقطعه واعصر عليه ليمونة حامضة واذف الزيت وقدم

## البطليينوس بخنا

خذ البطليينوس واسلقه ونقه من القشر ثم قشره اواق بصل وافرمها جوانح رفيعة وضع الزيت في قدر من الفخار اقل البصل نصف قلية وضع فوقه البطليينوس واقله جيداً واذف الملح والبهار واغمر بالماء حتى اذا نضج البصل وبقي عليه شيء من الماء صب في قصعة وقدم

## ارز البطليينوس

خذ البطليينوس واسلقه ونقه من القشر وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة ناعمة وضعها فوقه حتى تحمر وضع فوقها نصف البطليينوس

وحركه حتى ينقلي جيداً واضف ٤ اواق ماء لنحو ٣ اواق ارزاً تصوله  
وتسقطه بالطنجرة فوق البطلينوس ودعها تغلي حتى تنشف وانزلها عن  
النار وحركها وصبها في الصمون وقبالها البطلينوس بالطحينة وهذه  
طريقته . خذ نصف اوقية طحينة واكسرها بالليمون الحامض ودق شيئاً من  
الثوم وشيئاً من الملح واضفها الى الطحينة والى فوقها البطلينوس واخفق  
معاً وقدمه وقباله الارز

### بطلينوس مشوي بالحامض

خذ منقل نار قوية وضع البطلينوس على النار حتى يبيع عن قشره  
وضعه في صحن واعصر الليمون الحامض واضف اليه الملح والزيت وقدم

### مخارات مشوية على الاصطلاح الامر كافي

ان مخارات امر كا تحفظ وقتاً طويلاً وكيفية شيها هكذا . افتح المخرة  
ولف اللحمه داخلها في لب خبز وصفها على مشواة باسياخ حديد ورشها  
بالسمن المذوب واشوها من الجهتين وصفها على قطع من الخبز المشوي ثم  
رشها بقليل من السمن المذاب وغصير الليمون الحامض وبقدونس مفروم

### مخارات امير كية بالصاصة المعروفة بالبيشامل

اسلق نحو عشرين من المخارات الكبيرة حتى درجة الغليان وصفها ثم  
جهز بمرقتها وبكمية من الحليب مقداراً من البيشامل واغله بعد ان  
تصف له قليلاً من الزبدة واختمه بقطعة من السمن وبعض قطع  
من كاية مسلوقة واخيراً ضف اليها المخارات واضع ذلك في صحن  
مسخن وقدم

## مخارات بالقالب

اسلق نحو ازبعين من المخارات وضع لحمها في وعاء وتبلها بملح وعصير  
ليمون حامض ثم اطل قالبآله في وسطه اسطوانة بالجلاتين المحفوقة وضع ايضاً  
في قعره قشرة منها وفوق ذلك ضف جزءاً من المخارات وبعده ضع فوق  
هذه طبقة من الجللاتين وكرر من المخارات والجلاتين حتى يمتلي القالب  
وبعد ساعة غطس القالب في ماء حار ثم افريغ ما داخله في صحن بارد  
وأحطه اما بالجلاتين مفرومة او مقطعة قطعاً وارسل مع ذلك الى المائدة  
وعاء من المايونيز

## مخارات مقلية على اصطلاح اهل هامبورك

خذ من المخارات الكبار وافصل داخلها من الصدف وصفيها على جبنه  
البارميزات المبروشة ثم غطسها في بيض مفقوس وبعده انزلها في مقلاة  
حامية ومتى استوت صفها وصفها في صحفة عليها بقدونس مفروم وقطع من  
اليحمون الحامض وقدمها

## مخارات محشية على الاصطلاح التركي

اختر نحو ثلاثين من ام خلول الكبيرة بعد تنظيفها وضعها في قدر  
وافتحها على النار وصفها بدون ان تفتح الصدف او تنزعه منها واغسلها  
وضعها في مصفاة ثم اغسل ثلاثة اواق من الارز وصفه على مصفاة مقدار  
نصف ساعة وافرم بصله واقليها بالزيت واضف اليها الارز واقل هذه بضع  
ثوان وميعه قليلاً يجمد من مرقه المخارات واغل الماء حتى يتشرب الارز  
والارز يجب ان ينضج قليلاً وارفعه عن النار واضف اليه حفنة زبيب  
بدون نوى وقليلاً من البهار وحفنة شمرة مدقوقة وبواصة هذا الجهمز  
املاً كلما الفلتين من الصدف والحما وصفها في قدر مسطحة والصق  
الواحدة بجانب الاخرى وغمر مقدار نصفها بمرقة ممك واغلها مقدار



خمس وعشرين دقيقة بدون ان تغطيها وعلى نار هادئة وصفها في صحن  
ورشيها بمرقتها

السلاطعين والقر يدس

تشوي وتسلق ولا تطبخ

### الفصل الثالث

في الخضر

القطائر بالاسبانخ والحبيضة

خذ من الطحين اقة واعجنه ودعه يختمر ثم خذ من الاسبانخ اقتين  
وافرمه ناعماً واغسله وضعه في وعاء واسع وفوقه شيء من الملح وافركه حتى  
يذبل جيداً ثم افرم ٣ بصلات ناعماً واذف الملح والبهار والصنوبر وضع  
ذلك كله فوق الاسبانخ واذف نحو اوقيتين زيت والسماق او الليمون  
الحامض واجبل معاً وخذ العجين وقطعه اقراصاً صغيرة ورقها بالشوبك  
وضع فيها الاسبانخ واطبقها مثلثة او ثلث زوايا وادهن الصدر بالزيت  
وصف فوقه القطائر ثم ادهن كل فطيرة وحدها زيتاً على وجهها واخبز بالفرن

السلق محشواً بالزيت

خذ السلق واغسله وقطع ضلوعه وعرضه للشمس حتى يذبل ورقة  
وافرم الضلوع واسلقها ثم خذ من الارز اوقيتين وصوله ثم افرم بصله ناعمة  
واذف اليها الملح والبهار وافركها حتى تذوب وافرم باقة بققدونس ثم ضع  
فوق الارز إما حمصاً منقوعاً واما صنوبراً وضع الزيت فوق الارز وتبل  
واحش السلق جاعلاً كل ورقة لاثنتين وضعه في الطنجرة واغمره بالماء  
واطبخ واذف اما سماق واما حامض الليمون ومتى نشف من المرقعة صبه وقدم

## اضلاع السلق بالطحينة

خذ سن ثوم وشيئا من الملح ودقهما معا واعصر فوقها ليمونة حامضة  
واخفق ثم ضع فوق ذلك الطحينة و بعد ان تخفق جيدا ضع فيها ضلوع  
السلق المسلوقة وامزج الجميع وقدم

## الباذنجان المشو بالزيت

خذ من الباذنجان اقة وانقره وخذ اوقيتين ارزا و صوله وخذ شيئا من  
البنادورى الحمراء واقشرها وافرمها قطعاً صغيرة وافرم بصلة ناعماً وافركها  
بالمالح والبهار وصفها الى البنادورى وافرم باقة بقدونس ناعماً واضف ذلك  
كله الى الارز وتبل معاً وضع في قعر الطنجرة شيئا من نقر الباذنجان ثم  
احش الباذنجان وضعه في الطنجرة واغمره بالماء واطبخ ثم دق الثوم والمالح  
والنعناع واعصر فوقها الرمان الحامض واضفها الى المشو ودعه ينضج

## الملفوف المشو بالزيت

خذ من الملفوف اثنين وفرّعه واسلق ورقه وخذ من الارز اوقيتين  
وصوله وافرم بصلة واضف المالح والبهار والبقدونس والصنوبر وتبل معاً  
واضف الى الارز اوقية زيتاً وخذ الملفوف وقطع ضلوعه لو الورق وضع  
الضلوع في قعر الطنجرة واحش الورق وصفه فوق الضلوع واغمر بالماء  
واطبخ حتى اذا اوشك النضج اعصر الليمون الحامض او الليمون السفير ودق  
ثوماً ونعناعاً وضعهما فوق المشو حتى اذا نشف من المرقة ونضج صبه في  
صحن وقدم

## ورق العنب المشو بالزيت

خذ من ورق العنب اوقيتين ثم من الارز ٣ اواق و صوله وافرم بصلة  
واضف الصنوبر والبقدونس والمالح والبهار والزيت وضع في قعر الطنجرة

اوراق عنب غير محشوة كي لا يلبصق المحشو واحش ورق العنب وضعه في الطنجرة واغمره بالماء واطبخ ثم خذ ليموناً حامضاً واعصره للمحشو واضف الملح حتى اذا تشف من الماء صبه في صحن ودعه يبرد

### القرع محشو بالزيت

خذ من القرع اقة وانحته وانقره وارفع شيئاً في لبه في صحن ثم خذ اوقيتين ارزاً وصوله وافرم بصلة ناعماً واضف الملح والبهار والصنوبر ولب القرع الذي حفظته بالصحن وتبل ذلك كله معاً واضف الى الارز نحو اوقية زيت وضع في طنجرة شيئاً من لب القرع وضع في الطنجرة فوق اللب واغمرها بالماء واطبخ وادق الثوم والملح والتنعناع واعصر فوقه الرمان الحامض واضف الى المحشو حتى اذا غلي ونشف صبه في الصحن حتى يبرد

## الفصل الرابع

### في الارز بالخضرة

#### الارز بالفول بالزيت

خذ من الفول الاخضر اقة ونقه وافرم بصلة ناعماً وضع في طنجرة على النار اوقية من الزيت وقل فيه البصلة وصقه فوقها الفول والملح والبهار وحرك حتى تنقلي جيداً وضع من الماء اكثر من غمرها واغل حتى ينضج الفول ثم خذ من الارز ٣ اواق وصوله وصقه فوق الفول وشك في الارز ملعقة خشب فان وقفت كان الماء كافياً والا فزده وغط الطنجرة حتى تنشف ومتى نضجت الطبخة نزلها عن النار وضعها على حافة الموقد حتى يثبت الارز ثم صبه في الصحن الى ان يبرد



## الارز بالحصى والزيت

خذ من الحصى المنقوع اوقيتين وافقشه ونقه من القشر وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة ناعماً ودعها تنقلي جيداً وضع فوقها الحصى المفقوش واضف الملح والبهار وضع اكثر من غمره ماء واطبخ حتى اذا نضج الحصى صول ٣ اواق ارز وسقطه فوقه ومتى نضج الارز ونشف انزل الطنجرة عن النار وحرر كما وضعها على حافة الموقد حتى يثبت الارز ثم صبه في الصحن الى ان يبرد

## الارز بالاسبانخ

خذ اوقية طحينية واخرج سيرجها<sup>(١)</sup> وضعه في طنجرة على النار حتى يحمر واضف اليه اوقية صنوبر وحمصه حتى يشقر وارفعه من السيرج وضعه في صحن وضع نحو ٣ اواق ماء ثم خذ من الارز ٣ اواق وصوله واسقطه في الطنجرة واضف الملح وغط الطنجرة حتى اذا نشف الارز ونضج انزلها عن النار وضعها على حافة الموقد حتى يثبت الارز وصبه في الصحن وضع على وجهه شيئاً من الصنوبر الذي حمصته وقدمه وقبلته سلطة البقدونس وهذه طريقته خذ الطحينية التي اخروحت منها السيرج وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها ودق من ثوم وملحاً واعصر فوقه الليمون الحامض واكسر الطحينية بالحامض حتى تصير كاللبن الرائب وضعها فوق البقدونس وقدمها

## الارز بالاسبانخ بالزيت

خذ من الاسبانخ اقة واقطع منها الضلوع وافرمه ناعماً وضعه في الماء وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة ناعماً واقلها جيداً وضع الاسبانخ

(١) يستخرج السيرج بوضعه في صحن ورش قليل من الماء عليه

باليد الواحدة وبتحريكه بسرعة في اليد الثانية

فوقها واضف الملح والبهار وحرك الاسبانخ حتى يتقلي جيداً واضف الماء  
واطبخ حتى اذا نضج الاسبانخ خذ ٣ اواق ارز واصله واسقطه وضع من الماء  
كفاية حتى اذا نضج الارز ارفعه عن النار وصبه في الصحن ودعه يبرد

### الارز بالكوسا بالزيت

خذ من الكوسا ٣ اواق وافرمه ناعماً وضع في طنجرة على النار اوقية  
زيت واقل به بصلة مفرومة ناعماً ثم ضع فوقها الكوسا وقله جيداً ثم ضع  
ماء كافياً ورش فوقه الملح والبهار ثم خذ ٣ اواق ارز واصله واسقطه  
فوق الكوسا وضع من الماء كفاية واطبخ حتى اذا نشف ونضج صبه في  
الصحن حتى يبرد وقدم

### الارز بالبنادورى بالزيت

خذ البنادورى وقشرها وارفع بزرها وافرمها ناعماً وافرم بصلة ناعماً وقلها  
في نحو اوقية من الزيت وضع فوقها البنادورى واضف الملح والبهار حتى  
اذا انقلت البنادورى ضع ماء كافياً وخذ من الارز ٣ اواق واصله  
واسقط في الطنجرة فوق البنادورى حتى اذا نشف ارفعه عن النار  
وحركه ثم صبه في الصحن وقدم

### البرغل بالخبيزة

خذ الخبيزة وقطعها وارفع عروقها وضعها في وعاء وفوقها الماء ودعها  
جانبا ثم قطع ورق الخبيزة واغسلها وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم  
بصلة واقمها جيداً وضع فوقها ورق الخبيزة واضف الملح والبهار واقل جيداً  
وضع قليلاً من الماء واغل ثم خذ من البرغل ٣ اواق واصله جيداً واسقطه  
فوق الخبيزة حتى اذا نضج صبه في الصحن وقدم

### الخبيزة مقلاة

عالج الخبيزة كما ذكر في البرغل والخبيزة ثم خذ قدراً من الفخار وضع فيه زيتاً وافرماً بصلة كبيرة الجوانح واقلمها حتى تشقر وخذ الخبيزة التي قطعتها واغسلها وضمها فوق البصلة واذف الملح والبهار وقل الخبيزة حتى تذبل واذف اليها الماء واطبخ حتى اذا تبقى عليها قليل من المرقعة صبا بالصحن وقدم

### الفصل الخامس

#### في الخبز

خذ الاسبانخ وارفع ضلوعه جانباً وافرماً ناعماً واسلقه ثم ضمه وافرماً بصلة ناعماً وضع زيتاً في طنجرة وحمّر البصلة وضع فوقها الاسبانخ واذف الملح والبهار وقل جيداً وارفع عن النار وصب في الصحن وقدم

#### بخنا الفول

خذ من الفول اقة ونقه من النسر وافرماً بصلة واقلمها بنحو اوقيت زيت في قدر من الفخار ومتى احمرت البصلة ضع فوقها الفول حتى ينقلي جيداً وافرماً باقة كزبرة ناعماً ودقها مع الثوم وقليل من الملح ثم ضع ذلك فوق الفول حتى ينقلي معاً واذف الماء واطبخ حتى اذا نضج الفول ونشف امسك

#### مكمورة الملفوف

خذ ملفوفة وفرعها من بعضها وافرماً ناعماً واقلمها بالزيت في الطنجرة حتى تحمر ثم خذ الحمص المنقوع واقشره ونظفه وضعه فوق البصلة حتى ينقلي ثم خذ الملفوف الذي فرمته وضعه فوق البصلة والحمص وقل ذلك كله معاً واغمر بالماء واطبخ ثم دق الثوم والنعناع والملح واذفها الى الملفوف واعصر فيه الليمون الحامض وصب في الحال حتى تبرد



## الكرنب بالزيت

خذ الكرنب وقشره وقطعه قطعاً صغيرة كعمدة الاصبع وافرم من البصل نحو اوقية جوانح واقله بالزيت في قدر حتى يشقر وافقش الحمص المنقوع ونقه من القشر وقله قليلاً فوق البصلة ثم ضع الكرنب وشيئاً من الملح والبنهار وحركه حتى يذبل واغمر بالماء واطبخ حتى ينشف جيداً بحيث لا يبقى من المرقعة الا الزيت وحده وصب وقدم

## يخنا الكوسا

خذ الكوسا وقطعه قطعاً كالبقلاوة وافرم بصلة ناعماً واقلمها بالزيت حتى تشقر وضع فوقها الكوسا واقله جيداً واذف الماء القليل واغل ثم خذ شيئاً من الثوم والتفناع وملحاً واذف الكوسا إما الليمون الحامض واما السماق واغل حتى لا يبقى الا قليل من المرقعة وصب وقدم

## القلقاس بالزيت

خذ القلقاس وانحته جيداً وخذ خرقة وامسح كل راس وحده من دون ماء وقطعه اقاراً مدورة واحم الزيت في مقلاة من الفخار واقل القلقاس حتى يحمر وضعه في القدر وافرم البصل جوانح واقله بالزيت الذي قليت به القلقاس وافقس الحمص المنقوع واقشره واقله فوق البصلة وضعه فوق القلقاس واغمر بالماء واطبخ حتى اذا نضج اعصر فوقه الليمون السفير او الليمون الحامض واذف الملح واطبخ حتى اذا نضج وانخبص اسكب

## يخنا البطاطا

خذ البطاطا وقشرها وقطعها قطعاً وضع زيتاً في قدر فخار على النار وخذ البصل وقشره وقطعه ارباعاً واقله في القدر ثم ضع فوقه البطاطا وقل جيداً واذف البهار والملح واغمر بالماء حتى اذا نضج صبه في الصحن حتى يبرد

### بخنا الباذنجان

خذ الباذنجان وقشره وقطع كل باذنجانة ثلث قطع واقفه بالزيت في قدر فخار حتى يحمر وارفعه من القدر ثم افرم البصل جوانح رفيعة وقفه بالزيت الذي قليت به الباذنجان نصف قلية وافقش الحمص المنقوع وقفه من القشر وضعه فوق البصل حتى يتقلّى جيداً وصف الباذنجان الذي قليته في القدر فوق البصل واضف الملح والبهار واغمر بالماء واطبخ حتى اذا تم النضج صب في الصحن حتى يبرد

### مصقة الباذنجان

خذ الباذنجان وقشره وقص كل باذنجانة طولاً ثلث قطع واقفه في قدر فخار بالزيت حتى يحمر ثم خذ البصل وافرمه جوانح رقيقة واقفه بالزيت حتى يشقر وصف فوق الباذنجان الذي قليته ودق الثوم والنعناع والملح وذوب السماق وصفه من البزر فوق الثوم واضفه الى الباذنجان ومتى غلي قليلاً صبه في قصعة وقدم

### الباذنجان بالطحينة

خذ الباذنجان واشوم وقشره ودق شيئاً من الثوم والملح في صحن فخار وضع الباذنجان الذي شويته ودقه مع الملح والثوم حتى ينعم وخذ قدرًا كافيًا من الطحينة وضعها فوق الباذنجان ودق معاً واضف اما حامض الليمون واما حامض الرمان واما حامض الحصرم وصب في قصعة واسكب على وجهه الزيت ثم رش البقدونس وحب الرمان الحامض وقدم

### الباذنجان طريدة

خذ الباذنجان واسلقه ودق الثوم والنعناع والملح وامرت السماق وصفه فوق الثوم من البزر وفت فوق السماق ما ترى من الخبز واخفق الكل معاً

وضعه في قصعة وخذ الباذنجان الذي سلقته وقطعه قطعاً على وجه الخبز في  
القصعة وضع على وجهه ما ترى من الزيت النيء

### باذنجان مقلي

خذ الباذنجان وقشره وقطعه قطعاً واحم الزيت في مقلاة فخار واقل  
الباذنجان وقدمه وقبالبته سلطة النعناع والبقلة

### شل باطة البرغل والباذنجان

خذ شيئاً من الباذنجان وافرمه ناعماً جداً واحم الزيت واقل بصلة  
مفرومة حتى تحمر وضع فوقها الباذنجان المفروم وحركه حتى ينقلي جيداً  
واضف الماء والملح والبهار ودعه ينقلى حتى ينضج ووصول ٣ اواق برغل ونقه  
من التراب واسقطه فوق الباذنجان وشك معلقة خشب فاذا وقفت يكون  
الماء كافياً فغط الطنجرة حتى ينشف الماء وينضج البرغل ثم ارفعه عن  
النار وحرك وصب في الصحون وقدم

### اللوبيا بالزيت

خذ اللوبيا وقشرها وارفع نسرها واسقطها بالماء الغالي حتى ينضج  
جيداً وخذ بصلة وقطعها جوانح رفيعة واقلمها بالزيت في مقلاة نصف قلبية  
واضف اليها راساً من الثوم مقشر منقى واقله جيداً وصف اللوبيا من  
الماء وضعها فوق البصلة واقلمها نصف قلبية وصب في الصحون واذا اردت  
ان تاكل سلطة اللوبيا فخذ شيئاً منها بعد السلق والتصفية من الماء ودق  
شيئاً من الثوم و شيئاً من الملح وضعهما فوق اللوبيا مع قليل من الماء وتبل  
ذلك كله معاً وضع فوقه الزيت وقدم

### القرنبيط مقلياً

خذ القرنبيط وارفع زهره من قلبه واقطع الزهرة قطعتين واقلمها بالزيت



حتى تحمر وقدمها وقبالها قرنيط مشوي بالطرطور وهذه طريقتة  
 خذ زهر القرنيط واسقطه في الماء الغالي حتى ينساق نصف سلقه  
 وقطع كل زهرة قطعتين واشوها على المصبع وضعها في صحن ودق سن ثوم  
 وملحاً الصنوبر معها حتى ينعم ويصير كالبحين وعصر ليمونة حامضة وضع  
 الصنوبر في صحن عميق واذف قدحاً صغيراً من الماء الى الصنوبر واكسر  
 بمعلقة خشب وضع فوقه الحامض الذي عصرته واخفق حتى يصير كاللبن  
 الرائب وضع زهر القرنيط الذي شويته بالطرطور وقدم

### الفاصوليا بالزيت

خذ من الفاصوليا ٣ اواق واسلقها حتي تنضج وخذ بصلة وافرمها ناعماً  
 واقلاها بالزيت حتى تحمر وصف الفاصوليا وضعها فوق البصلة من غير ماء  
 حتى اذا انقلت صلبها في الصحن  
 ويصنع من الفاصوليا بعد سلقها سلطة كما علمت في سلطة اللوبياء

### الهندبا بالزيت

خذ الهندبا ونقها من قمها ومن ورقها اليابس واسقطها في الماء الغالي  
 ومتى نضجت ارفعها عن النار واسقطها بالماء البارد واعصرها جيداً وافرمها  
 وضعها في اناء واذف اليها الملح ثم افرم بصلة ناعمة واقلاها بالزيت حتى  
 تحمر وضع فوقها الهندبا حتى اذا انقلت صلبها في الصحن  
 ويصنع من الهندبا المسلوقة ما تقدم في اللوبيا والفاصوليا

### العكوب بالزيت

خذ العكوب وقشره ونقه من الشوك وقطعه قطعاً بطول الاصبع  
 وضعه في وعاء وفوقه الماء وخذ بصلتين وافرمهما جوانح رفيعة وضع زيتاً  
 في قدر فيه البصل حتى ينقلي نصف قلية واذف اليه الحمص الملقوش  
 المنقى من القشر حتى ينقلي جيداً وصف العكوب من الماء وضعه فوق

البصلة واضف الملح والبهار وحرك حتى يذبل واغمر بالماء حتى ينضج  
و يتبقى عليه قليل من المرقعة وصب وقدم

### الارضي شوكة بالزيت

خذ الارضي شوكة وارفع قشره الخارج اليابس وقشر عرقه وقطعه  
قطعاً وافرم البصل جوانح واقله بالزيت وضع فوقه الارضي شوكة واضف  
البهار والملح واقل البهلة معاً واضف الماء واغل حتى ينشف وصب وقدم

### يخنا البنادورى بالزيت

خذ البنادورى الخضراء وقطع البصل قطعاً واقله حتى يحمر وقطع  
البنادورى وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار واقل جيداً بدون ماء  
وصب في قصعة

### الكما بالزيت

خذ الكما واسلقها ثم قشرها وقطعها اقطاراً وافرم بصلتين ناعماً واقلها  
بالزيت نصف قلية وقطع الكما وضعها فوق البصل وحركها حتى تنقلي  
جيداً مع البصلة واضف الملح والبهار واغمر بالماء ودعها تغلي حتى اذا  
نضجت صبها في قصعة

### القر بوزة القطايفة بالزيت

خذ القر بوزة ونقها ورقة ورقة وافرم بصلة ناعماً واقلها بمقلادة نخار حتى  
تحمّر ثم خذ القر بوزة واغسلها وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار  
وحرك حتى اذا انقلت جيداً صبها في قصعة

### الحبيزة الشامية

خذها ونقها من الضلوع والورق اليابس وقطعها واغسلها جيداً واسقطها  
بالماء الغالي حتى تنضج ثم ضعها في الماء البارد واعصرها جيداً وضعها في

قصعة ودق الثوم والملح وضعهما على وجه الخبيزة وافرم بصله جوانح رقيقة  
واقلمها بالزيت حتى تشقر وصب القليلة من البصل والزيت على وجه الخبيزة  
وقدمها ونستحسن قبالتها سلطة القرصنة

### الهليون بالزيت

خذ الهليون ونقه وقطعه وافرم بصله ناعماً واقلمها بالزيت في مقلاة  
حتى تشقر واغسل الهليون وضعه فوقها واضف الملح والبهار واقله حتى يذبل  
واضف قليلاً من الماء لان الهليون لا يحتمل غلياً واطبخ حتى اذاشف  
ارفعه وصبه في قصعة وقدم

### الفصل السادس

في العدس وغيره من الحبوب اليابسة

#### المجدرة مقشورة ومصفاة

خذ من العدس ٣ اواق وصوله وضه في قدر على النار حتى ينضج  
كل النضج ثم امرته بالمصفاة واطرح قشره وافرم ثلاث بصلات جوانح  
رفيعة واقلمها بالزيت في قدر آخر وضعها على النار فوق العدس المصفي ثم  
خذ اوقية ارز ووصلها معها مع العدس وغط القدر الى ان يغلي ثم ارفع  
الغطا ودعها على نار هادئة حتى اذا تم نضجها اسكبها اما في صحن كبير واما  
في صحن صغيرة ومتى بردت قدمها ومعها البصل الابيض

#### المجدرة مخبوضة

خذ من العدس ٣ اواق ونقه وصوله وضعه في طنجرة على النار وعليه  
الماء واسلقه حتى ينضج وينخض وافرم بصلتين ناعماً واقلم البصل بنصف  
اوقية من الزيت حتى يحمر وصب هذه القليلة ببصلة وزيتها على العدس  
وصول اوقية ارز وضعها فوق العدس واضف من الماء كفاية واطبخ ومتى



نضج صبه في الصحن وقدمه وتستحسن قبالة صلطة الخس واللفت والفليفلة  
المكبوسة

### المجدرة مذرذرة

خذ من العدس اوقيتين ونقه وصوله وافرم ٣ بصلات جوانح رفيعة  
واقلمها بالزيت في طنجرة حتى تشقر واضف الماء وخذ العدس الذي صولته  
واسقطه في الطنجرة وغطها ودعها تغلي حتى ينضج العدس بعض النضج وخذ  
من الارز ٣ اواق وصوله وسقطه فوق العدس واضف شيئاً من الملح وشك  
ملعقة خشب فاذا وقفت يكون الماء كافياً والا فزده الى الحد المقتضي وغط  
الطنجرة واطبخ حتى اذا نشفت ارفعها وحركها وضعها على حافة الموقد  
حتى ينبت الارز وصحبها وقدمها وقبالتها سلطة الملفوف

### الرشاية بالعدس

خذ من العدس اوقيتين ونقه وصوله وضعه في الطنجرة واضف اليه  
الماء واغل حتى ينضج ثم خذ ٣ اواق طحين وامجن عجناً شديداً وقرص  
كاجاً ورق بالشوبك كالرقاق وشرح بالسكين شراحي بعرض ٣ اصابع  
وصف الشراحي بعضها فوق بعض وضع بين شرحة وشرحة شيئاً من  
الطحين ثم افرم بالسكين بحيث تكون كل قطعة بعرض اللوييا الرفيعة وافرد  
ذلك على صينية الى نهاية العمل وخذ بصلتين وشقهما صليياً وافرمهما  
ناعماً واقلمهما في قدر بنصف اوقية من الزيت فتق احر البصل سقط العجينة  
التي قطعتها فوق العدس وسقط فوقها البصل واضف من الماء ما كان كافياً  
لشوربا واغل على النار حتى تنضج العجينة ثم خذ سن ثوم وبقاكة كزبرة  
وافرمها ناعماً ودقها والثوم والملح ناعماً وضعها فوق الرشاية واغل قليلاً  
وارفع عن النار وصب وقدم

### العدس بالحامض

خذ من العدس ٣ اواق ونقه وصوله واسلقه في طنجرة وافرم السلق والكوسا ناعماً واسقطها فوقه وافرم بصله جوانح رفيعة واقلمها بالزيت واسقطها فوق العدس ودق ثوماً ونعناعاً وملحاً دقاً ناعماً واعصر فوقها اما ليموناً حامضاً او صفيراً او سماقاً وهذا الاخير الافضل ثم خذ قبضة طحين ورشها فوق العدس وحركه حتى لا يتجبل ودعه يغلي حتى ينضج ويكون رخواً كالشوربا وصبه في قصعة عميقة

### شوربا العدس

خذ من العدس ٤ اواق ونقه وصوله واغله في طنجرة حتى ينضج وامرته بالمصفاة وصفه بحيث لا يبقى الا قشره الذي تطرحه وارجع عصيره الى الطنجرة على النار وصول اوقية ارز وسقطها فوق مرقة العدس وافرم بصله ناعماً وقلمها بالزيت حتى تحمر وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها وسقطها مع القلية فوق الشوربا وصب في الصحن ورش على وجهها شيئاً من القرفة الناعمة

### شوربا العدس بالخبز

تصنع كالتي قبلها ولكن بدون بقدونس ومتى سكبت في الصحن تضع في كل صحن اربع ملاعق قطع خبز مقلي بالسمن الواحدة منه بقدر البندقة وهذه الشوربا مغذية ولذيذة

المخلوطة

تصنع المخلوطة من عدس وفول مجروش وبرغل وحمص وازر. خذ العدس والفول والحمص ونقها وصولها وضعها في طنجرة واغمر بالماء اكثر من نصفها واغل ثم قشر ٤ بصلات وافرمها جوانح وضعها فوق العدس وصول البرغل والارز وسقطهما في الطنجرة حتى اذا تم النضج افرم

بصلتين ناعماً وقلمها بالزيت الى ان تحمر واسقطهما فوق المخلوطة واضف  
الملح وغط الطنجرة حتى اذا تم النضج صب وقدم

### مجدرة اللوبياء

خذ من حب اللوبياء المملآن اليابس اوقيتين ونقها وصولها وضعها في  
طنجرة على النار حتى اذا نضجت صول اوقية ارز وسقطهما فوق اللوبياء  
وافرم بصلتين ناعماً وقلمها بالزيت واسقطهما فوق المجدرة في قليل من الملح  
فاذا نضجت وعقدت صبها في الصحن

### البرغل بورق القريص

خذ من ورق القريص الطري المنقى نحو نصف اوقية وافرم بصله  
ناعماً واقلمها في طنجرة بالزيت واغسل ورق القريص واسقطه فوقها حتى  
ينقلي جيداً واضف الماء والملح والبهار واغل ثم صول ٣ اواق برغل ونقه  
من التراب واسقطه في الطنجرة واطبخ حتى اذا تشفت ارفعها عن النار  
وحر كمها وضعها على حافة الموقد حتى يفتح البرغل وصب في الصحن وقدم

### الفول المسلوق بالحامض

خذ الفول ونقه واتقعه ليلة وضعه في قدر فخار على النار في ماء الرماد  
حتى ينضج جيداً ودق سن ثوم وملحاً واعصر اما ليموناً حامضاً واما ليمون  
سفير وارفع الفول الذي سلقته وضع فوقه الحامض ورش عليه الزيت الحلو  
معلق الارملة

خذ الفول المنقوع واسلقه حتى ينضج وخذ السلق وافرمه ناعماً وضعه  
في الماء وافرم بصلتين واقلمها بالزيت في قدر من الفخار حتى يحمر البصل  
واغل السلق واسقطه فوق البصل وقلمه حتى يذبل واسقط الفول فوق  
السلق واطبخ ودق سن ثوم وملحاً وكزبرة واضفها الى الفول والسلق  
واطبخ حتى اذا تم النضج صب وقدم



## الحمص المتبل بالزيت

خذ الحمص ونقه وضعه في قدر فخار في ماء الرماد او الصودا واغل على النار حتى ينضج وينخمس ودق سن ثوم ومالحا واعصر ليمون حامض او سفير فوق الثوم وضع الحمص في قصعة فخار وصفه من الماء ودقه بمدقة خشب حتى ينعم جيدا وخذ من الطحينه قدرا كافيا وضعها فوق الحمص واخفق معا واضف اليه الحامض والثوم حتى يروب معا ويكون شديدا لا رخوا وصب في الصحن ورش على وجهه الزيت الحلو والبقدونس المفروم ناعما وقدم

## الحمص المتبل بالسمن

يتبل الحمص بالسمن كالا ستحضار السابق وانما عند اتمام عمله يذوب ربع اوقية سمن ويقلى بهامقدار من الصنوبر حتى اذا احمر الصنوبر يسكب على التتبيلة ويقدم

## الفصل السابع

في البزاق والضفادع وغيرها

### يخنأ البزاق

خذ البزاق واغسله حتى اذا تم سلقه ارفعه من الماء واسحبه من قشره وارفع البترخ وحده والراس وحده وافرم بصلا جوانح واقله في طنجرة بالزيت حتى يذبل وسقط رؤوس البزاق فوقه واضف الملح والبهار واقل ذلك كله معا واغمره بالماء واغل حتى اذا نضج اعصر فوق هذه اليخنأ الليمون الحامض وصب وقدم

اما البترخ الذي رفعتة فضعه في الحامض والثوم والملح وقدمه قبالة اليخنأ

## الصفادع يخنا

خذ الصفادع واسلخها وخذ منها اثخاذا فقط وكتب ما تبقى واقل  
الاتخاذ بالزيت حتى تحمر وافرم البصل جوانح واسقطه فوق الصفادع حتى  
يذبل واغمر بالماء واضف الملح والبهار ومتى نضجت اليخنا اعصر الليمون  
الحامض وصب في الصحن حتى تبرد وقدم

## الصفادع مشوية

خذ اثخاذا الصفادع واشوها على النار ودق صنوبر واصنع طرطوراً  
بالحامض واقل الصفادع في الطرطور

## الفصل الثامن

### المقبلات

من المقبلات المكاييس وهي \* الخيار \* الحشيشة \* الفليفلة \*  
القبار \* اللفت \* الزيتون الاخضر \* الزيتون الاسود \* واللحومات  
المملحة المتعددت وهي \* البسطرمة \* الجنبون \* المقائق \* الثوب \*  
المورتادلا \* السردين \* المصافير المشوية \* الاسماك المشوية \*  
القريدس \* الاسماك الصغيرة \* سلطان ابراهيم \* الجريدين مشوية او  
مقلية \* البيض المسلوق \* سلطة البقدونس بالطحينه \* الخس الحلو \*  
البنادورى نيئة \* الخيار الاخضر مقشراً \* اللوز الاخضر \* التفاح  
الحامض \* السنامورة \* الكيكية النية \* الكبد \* الطحالات مشوية \*  
الفتق المملح \* البزر المملح \* القضاة المالحه والصفراء \* اللوز  
المحمص \* البندق المحمص \* الفستق بقشره \* والبندق بقشره \*  
اللوز الفرك \* الفجل \* الزبدة \* المخللات \* سلطة الخيار \* الشومندر  
اللين \* الجبن \* القريشة الى غير ذلك

## السردين

خذ السردين وقشره واغسله بالخل وارفع راسه وضع السردين في  
صحن واضف اليه الزيت والخل وضع فوقه البقدونس المفروم

## السنامورى

قشرها واسلخها وفسخها وضعها في صحن وفوقها الزيت والثوم  
والبقدونس الناعم وقدم

## سلطة الخيار باللبن

خذ الخيار وقشره وافرمه اقماراً ودق سن ثوم ونعناعاً وملحاً واخفقها  
باللبن وضع فوقه الخيار الذي فرمته وقدمه في صحن

## سلطة الحس

خذ الحس وقطعه واغسله وضعه في صحن ورش عليه الخل والزيت والملح وقدم

## الفجل

نق الفجل واقطع ورقه وحفه خفيفاً واغسله بالماء وصفه بصحن  
خصوصي وضعه على المائدة

## الزبدة

تقدم الزبدة بقصص خصوصية بالماء البارد

## الجنبون

قطع الجنبون قطعاً رقيقة واقشر الجلد عنه وضعه في الصحن ومعه البقدونس

## سلطة البنادورى

خذ النعناع والبقلة ونقعها واغسلها وخذ البنادورى وقشرها وافرمها  
فوق النعناع والبقلة ودق سن ثوم وملح وحامض ليمون وصفه فوق السلطة  
ورش عليها الزيت الحلو



## سلطة الملفوف

خذ ملفوفة صغيرة وافرمها واغسلها ودق الثوم والملح واعصر فوقها  
ليمونة حامضة وتبلها والملفوفة معاً ورش على وجهها الزيت الحلو وقدم

## سلطة النعناع والبقلة

خذ النعناع والبقلة ونقهما واغسلهما وضعهما في صحن عميق ودق سن  
ثوم وملحاً واذف حامض الليمون او الخل وخذ بنادوري حمراء وقشرها  
وافرمها مع النعناع والبقلة وضعهما فوق الحامض وضع شيئاً من الزيت

## سلطة القرصعة

خذ القرصعة وافرمها ناعماً ودق سن ثوم وملحاً واعصر فوقه ليمونة  
حامضة واغسل القرصعة وضعها فوق الحامض ورش عليها الزيت الذي وقدم

## الشمندور

خذ من الشمندور ما كان احمر وبعد ان تسلقه جيداً نظفه وقطعه  
قطعاً متساوية الحجم ورش عليه الزيت الحلو ويؤكل بدون زيت

## سلطة السعتر الاخضر

خذ قليلاً من السعتر الاخضر واغسله جيداً وضعه في صحن وافرم  
بصلة من النوع الابيض ناعماً وضعها فوق السعتر مع قليل من الزيت  
والملح وعصير الليمون الحامض وقدم. ويضيف بعضهم على ذلك قليلاً  
من رائب الطحينة

## خاتمة

## في ترتيب المائدة

تستر المائدة بغطاء من الكتان النقي وتوضع عليها الفاكهة في آنيةها

وتصف الصحون على دأثرها ازواجاً والى يمين الصحن السكاكين والى  
شمالها الشوك وقد يضع البعض الشوك او السكاكين دفعة واحدة والبعض  
الآخر يضع طاقماً واحداً يستبدله الخدماء بعد تناول كل نوع من الطعام  
ويجوز وضع طاقم واحد يستخدمه الضيف في جميع الالوان وكما انتهى من  
لون وضع السكين والشوكة على مئكاً اما من الفضة واما من الزجاج على  
انه كيفما كان تستبدل السكين والشوكة بعد اكل السمك . ولا بد من  
وجود صكاكين وشوك خاصة بمناولة الفاكهة والحلوى

ويوضع كاس الماء واثنان او اكثر للغمر وغيره من المشروبات وقد  
يضع البعض الزهور باقات على المائدة تزينا لها والبعض الاخر يفرشونها  
عليها . اما طريقة اجلاس المدعوين فقد اوضحناه في التمهيد

اما ما يتخلل به من المقبلات بين الوان الطعام فهذه توضع على  
المائدة قبل الوان الطعام . ونقدر الالوان كما يأتي

اولاً الشوربا ثانياً الميجنات نظير اقراص البطاطا بالسمن والمعكرونة  
وما شاكلها ثالثاً الاسماك رابعاً الدجاج والروستو والبقتاك وما شاكلها  
اما الحبش في الولا ثم فيقدم آخر الالوان ثم الحلويات وبعدها الفاكهة ثم  
الآنية التي تفضل بها الاصابيح وهذه تقدم ضمن آخر صحون الفاكهة  
والبعض يضعون فيها عرقاً من العطر او قطعة صغيرة من الليمون الحامض  
ثم القهوة . وحينئذ تقوم السيدة صاحبة الدعوة ويتبعها الجميع الى قاعة  
الجلوس وفي اواخر الليل يقدم الشاي شتاءً والبروزة صيفاً وبعد ذلك  
الانصراف الذي يعقبه النوم والراحة

## فائدة

## الافطار اي الترويقة

صباحاً يتألف الافطار (او الترويقة) او ما يسمونه ايضاً كمر  
 صفراء من البيض البرشت والبن والقريشة والجبن والزبدة والحليب  
 والشاي والقهوة والزيتون والزعتر ومن البيض المقلي بالسمن والقورما  
 والعسل والدبس والخس الحلو والخيار ومن الفاكهة المشمش والبطيخ والعنب  
 والتين ومن المربيات السفرجل والزعرور والنقوع والمستكي والتفاح والدراقن  
 ثم الارز بالحليب وكشك الفقراء والبسكوتي والشعيبات والكنافي  
 ويرغب البعض في لحم الطائر والفراريج والجنبنون الى غير ذلك

## القسم الرابع

## في الحلويات

## الفصل الاول

## في الحلويات الفطارية

## المعمول

لاقتين من السميد ٤ اواق سمن و٤ اواق سكر و٤ جوز - خذ الجوز  
 ودقه ناعماً وضعه في وعاء ثم دق السكر ودعه فوق الجوز واجلبهما معاً  
 ورش عليهما ماء الزهر وضع لهما ما تشاء من الروائح الطيبة ( هذه حشوة  
 المعمول ) وغطها وضعها جانباً ثم خذ معجناً واخفق فيه السمن بيديك حتى  
 يبيض واضف اليه قدحاً من ماء الزهر وقدحاً من ماء الورد واخفق معاً  
 ثم خذ السميد وضعه فوق السمن شيئاً فشيئاً واجبل جيداً حتى يصير كالعجين



وخذ قطعة واعر كها بيدك وانقرها باصبعك كالكمية حتى ترق واحشها  
بالخشوة التي صنعتها واحشها جيداً ثم انقشها بباطط خاص بالنقش ثم خذ  
صدراً ورش فيه شيئاً من السميد واصنع المعمول وضعه في الصدر الى  
النهاية واخبز بالفرن . ثم دق السكر ناعماً وانخله ورشه على وجه المعمول المخبوز

### الغريبة الممدودة

لاقة من السميد اقة سمن واقة سكر . خذ السمن واخفقه بيدك في  
المعجن حتى يبيض ثم ضع السكر ونصف قرح ماء الزهر ونصف قرح ماء  
الورد واخفق الكل معاً ثم ضع السميد شيئاً فشيئاً حتى ينخفق جيداً ولكن  
لا تتركه اصلاً ثم خذ الصينية ورش فيها شيئاً من السميد وضع الغريبة في  
الصينية ومدّها جيداً وضع على وجهها طليخة ورق ابيض واكبس بيدك  
حتى تلتصق وارفع الورقة عن وجه الصينية وقطعها كالبقلاوة واخبزها  
بالفرن . ثم دق السكر وانخله ورشه على وجه الصينية بعد خبزها

### الغريبة كعب الغزال

حضرها على ما تقدم تماماً وخذ صينية ورش فيها سميداً ثم املا فنجاناً  
من ذلك المعجون واكبسه بيدك حتى يمتلىء جيداً وصبه في الصينية فينزل  
ما فيه وافعل كذلك الى النهاية ثم اخبزها بالفرن ودق السكر ناعماً ورش  
على وجهها بعد خبزها . وقس عليها كك الهواء

### الاقراص بالسمن

لاثنين سميد لاجل الاقراص والكعك الخشو ٤ اواق سمن . خذ  
السمن وفقسه في طنجرة ثم انخل السميد في معجن وضع السمن فوقه ودق  
الحلب وانخله فوق السميد وافرك السميد بالسمن ثم ضع في وعاء شيئاً من  
الماء والملح وخميرة وضع الماء فوق السميد واعجنه وخذ قطعة عجين واعر كها  
ورقها بالشوبك قليلاً بحيث تستمر صميكة ثم اضفرها باصبعك وخذ ريش

دجاج وانقش القرص بالريشة حتى تصنع نصف ما عجنتم ثم اصنع ما تبقى  
كهكاً وتكون قد دقنت الجوز والسكر وصنعتها حشوة ورق العجين  
واصنعه كهكاً واحشه بالجوز وانقشه بملقط المعمول حتى اذا انجزت  
العمل اخبز بالفرن

### البقلاوة

خذ من طحين البقلاوة اقة وضع في وعاء ملحاً واعجن شديداً حتى  
يصير كالكمك ثم دق ٤ اواق جوز و٤ اواق سكر واجبلها معاً ورش عليها  
شيثاً من الزهر واضف من الروائح ما تشاء ثم قطع العجين كما جات ترق  
كلاً منها على حدة ثم خذ لوحاً مدوراً او شوبك خشب ورق النشا وضعه في  
خرقة رقيقة واربطه ثم احمر السمن في مقلاة ورق كل كعكة بالشوبك ورش  
النشاء ورق بالشوبك حتى تصير الرقاقة كالورق ولفها عليها وفرد الرقاقة  
بالصدر بعد ان تكون قد وضعت فيه السمن ثم خذ ثلاث رشات دجاج  
وغطها في السمن وادهن الرقاق وافعل كذلك حتى ترق خمس عشر رقاقة  
ثم خذ الجوز الذي دققته وضعه في الصدر فوق الرقاق ثم رق خمس عشرة  
رقاقة اخرى على ما شرحنا وضعها فوق الحشوة ثم قطع البقلاوة بالسكين  
وضع السمن على وجه الصدر واخبز بالفرن ثم ذوب السكر واصنعه  
قطراً حتى اذا انجزت البقلاوة صبه فوقها

### الشعيبات

تصنع الشعيبات من الرقاق التي تزيد على دائر الصدر اي مما يزيد  
على سعة الصدر واقطعها قطعاً مربعة واحشها بحشوة البقلاوة وضع في  
الصدر سمناً وصف الشعيبات واخبز بالفرن واصنع القطر وصبه فوقها مخبوزة  
كثافة مفروكة

خذ من الكثافة اقة ومن الصنوبر اوقية ومن السمن اوقيتين وضع

السمن في مقلاة على النار وحمص الصنوبر حتى يحمر وارفعه ووضعه في صحن  
ثم ضع الكنافة في صدر تضعه على النار وصب فوقه السمن الذي حمصت  
به الكنافة وافر كها بيدك حتى تنعم وارفعها عن النار وضع فوقها السكر  
الناعم والصنوبر واخفق الكل معاً وضعا في قصعة واسلقها بيدك ورش  
على وجهها شيئاً من السكر

### كنافة برما وكعك مبروم

خذ من الجوز ٤ اواق ودفقه ودفق السكر واجبل معاً ورش ماء الزهر  
وضع في وعاء ثم خذ اوقيتين من الكنافة وضع في صدر اوقية سمن وخذ قليلاً  
من الكنافة ومدّها طويلاً وضع الحشوة فيها ولفها ولفها بالحشوة دائر الصدر حتى  
يتملي ثم ضع السمن على وجه البرما واخبز بالفرن وضع القطر على وجهها مخبوزة

### كنافة بصما بالجوز

خذ الجوز والسكر ودفقها معاً فيكونا حشوة ثم ضع في صدر على النار  
الكنافة والسمن وافر الكنافة حتى تفتت من بعضها واقسمها قسمين  
احدهما رقه الى الصدر واحشه بالحشوة التي دقتها وفرده جيداً ور بيه  
بيدك واما الثاني فافرده فوق الحشوة ور بيه بيدك جيداً وقطع هذه  
البصما قطعاً مربعة وضع شيئاً من السمن على وجه الصدر واخبز بالفرن  
الافرنجي وفي تلك الاثناء اصنع القطر كي تصبه فوق البصما

### الكنافة بالجبين

حضرها على ما تقدم ثم خذ الجبن الحلوم وانقعه يوماً من قبل حتى  
يطرى واحش به البصما بدلاً من الجوز وقطعها واخبزها بالفرن وصب  
فوقها القطر حالاً بعد خبزها



### المهلبية بالحليب

خذ من الارز اوقيتين وصوله ودقه ونخله وضمه في طنجرة كبيرة في اوقيتين من الحليب وقليل من الماء واضف من السكر على قدر ما ترغب من حلوها واغل على النار وانت تحرك كي لا يتجبل الارز حتى اذا انضجت اضف قدحاً صغيراً من ماء الزهر ومتى خثرت جيداً صبها في قصعة

### الارز بالحليب

لاقة من الحليب اوقية من الارز . خذ الارز وصوله جيداً واسقطه فوق الحليب واضف اليه قدحاً من الماء واغله على النار وحركه حيناً بعد حين حتى ينضج الارز جيداً ثم ضع من السكر على قدر ما ترغب في الحلو واضف قدحاً صغيراً من ماء الزهر واغله قليلاً بالسكر وصب وقدم

### كشك الفقرا

لاقتين حليب اوقيتين من نشا . خذ النشا وذوبه وصفه بخرقة رفيعة فوق الحليب في طنجرة كبيرة وضع من السكر على قدر ما ترغب في حلوه واغل على النار وانت تحرك كي لا يتجبل النشا حتى اذا نضج اضف شيئاً من ماء الزهر وماء الورد ودعه يغلي قليلاً حتى يثخن وصبه في قصعة واقشر قلوبات اللوز والفستق وضعها على وجه القطعة وقدمه بارداً

### الفروشيبة بالنشا والسكر والسمن

خذ من النشا اوقية ومن السكر اوقيتين وذوبهما معاً ثم ضع في طنجرة اوقية من السمن واحمها على النار وصف النشا والسكر في خرقة رفيعة وضعهما شيئاً فشيئاً فوق السمن وحررها حتى يجمد جيداً وتصير كالكنافة وصبها في قصعة وحمص شيئاً من الصنو بروضه فوق الفروشيبة ورش فوقها السكر الناعم

## الفصل الثاني

### في الحلويات الصيامية

#### الفرايش

خذ من طحين البقلاوة واعجنه شديداً كالبقلاوة وقطعه كاجات ورقه بالنشابة كما ترق البقلاوة وقطع البقلاوة طولاً بعرض كف وقسم قطعة الرقاقة ثلث قطع واف القطعة بحيث تصير مثل الكف وضمها باصابعك كالعقدة في طرفها وافعل كذلك حتى النهاية وصفها على الصواني وضع زيتاً في مقلاة كبيرة واحم على النار وقل الفرايش حتى تشقر وارفعها من المقلاة وضمها في وعاء واسع الى النهاية وتكون قد طبخت قطراً او رائب دبس وضع الفرايش في القطر او في الدبس

#### اصابع زينب

قطع من الرقاقة التي رقتها قطعاً بعرض ثلاث اصابع وطول ثمر واحشها جوزاً وسكراً مدقوقة وعقدتها باصابعك من الطرفين واقلها وراء الفرايش وضمها في القطر

#### عوامات

خذ طحيناً كاجياً واعجنه شديداً بالخميرة وقليل من الملح وواصل عجنه حتى يصير رخواً ويتمدد كالصطكي وغطه ودعه يخمثر واحم زيتاً في مقلاة كبيرة وارفع يديك من العجين واطبقها واقطع بالمعلقة وضع بالمقلاة فتخرج كالجوزة وافعل كذلك حتى النهاية وتكون قد حضرت القطر او الدبس فتضع العوامات في احدهما عند اخراجها من المقلاة

#### المكرون بالمكرونة

خذ الطحين ودق الشمر والانيسون والنخلهمافوقه وضع ايضاً فوقه

شيئاً من الزيت واللبس وافرك بيدك واخف قليلاً من الماء واعرك قليلاً  
 وخذ قطعة من العجين وابرمها على لوح حتى تصير بغلظ الباهم وقطعها قطعاً  
 طول الاصبع وضع كل قطعة وحدها على غر بال وشدها باصبعك حتى  
 تخرج منقوشة وقلبها فارغاً واعمل كذلك الى نهاية العجينة ثم ادهن صينية  
 بالزيت وصف المعكرونة فيها حتى تمتلي واخبز بالفرن وما فضل اقله في  
 مقلاة بالزيت حتى يحمر وضعه في القطار او اللبس

### القطائف محشوة بالجوز

لاقة قطائف او قيتان من الجوز ومثله من السكر فدهنهما معاً رش  
 عليهما ماء الزهر واجبل معاً واحش كل قطيفة وحدها وطبقها على بعضها  
 كيلا تفتح ثم ادهن صينية بالسمن او بالزيت وصف القطائف فيها واخبز  
 بالفرن وما فضل منها اقله بالسمن او بالزيت وضعه بما تشاء من الحلو  
 قطراً او دبساً

### الخبيزة نشا باللبس او السكر

خذ من النشا اوقية وذوبها وصفها بخرقة رفيعة وضعها في طنجرة فاذا  
 كانت بالسكر فضع منه اوقيتين واما باللبس فثلث اواق وضع الحلو  
 والنشا معاً واغل حتى اذا نضج النشا اخف قدحاً صغيراً من ماء الزهر وخذ  
 شيئاً من قلوب الجوز وضعه في قلب الخبيصة حتى يعقد وصب في الصحن

### الارز باللبس

خذ قدر ما تشاء من الارز واصله جيداً وضعه في طنجرة ومعه الماء  
 واغله حتى اذا نضج وانجصر ضع من اللبس قدر ما ترغب وقدحاً صغيراً  
 من ماء الزهر واغله باللبس حتى يعقد وصب في الصحن



## المغلي

خذ ٣ اواق ارز و صولها ودقها واخلها ناعماً و فردها في صينية وعرضها  
 للشمس حتى تنشف ثم خذ ٣٠ درهم كراويا و صولها و دقها وعرضها الى  
 الشمس حتى تنشف ثم دقها واخلها وارفعها في وعاء وضع في طنجرة عشرة  
 اقداح ماء و اصف الارز و الكراويا و ما ترى من السكر و قبضة من الزنجبيل  
 الناعم و اغل على النار و انت تحرك دائماً كي لا يتجبل و متى عقد ارفعه  
 و صبه في كاسات و رش على وجهه قلوبات من الفستق و اللوز و الجوز  
 و الصنوبر و جوز الهند و رش على كل كاسة شيئاً من القرفة الناعمة

## مغلي القرفة

خذ من القرفة ٣٠ درهماً و دقها و اغلها في ابريق كبير حتى تحل جيداً  
 ثم خذ كاسات وضع في قعرها شيئاً من السكر و قلوبات مشككة من فستق  
 و لوز و جوز و صنوبر و صب فوق كل منها مغلي القرفة و قدم

## عويمات كهك بانيه

لكل فنجان و نصف من فناجين الشاي فنجان طحين فرنساوي . ضع في  
 قدر ماء على النار حتى يغلي و ارفعها و رش الطحين حتى يمتزج جيداً ثم ضع  
 قليلاً من الملح و متى بردت افقس اربع بيضات و حرّك كل بيضة وحدها  
 في العجين حتى يمتزج صوية وضع مقداراً كافياً من السمن في طنجرة صغيرة  
 و تناول بالمعلقة من العجين مقدار الجوزة و اقلها في السمن الحامي و تكون  
 قد احضرت القطر فضعه فوقها و رش عليها السكر

## البان كيك

خذ ثلاث اواق حليب و رش فوقها طحين فرنساوي و حرّكها حتى  
 تصير بقوام عجينة العويمات ثم ضع قليلاً من الملح و اخفق بيضتين و ضعهما

فوق العجين مع قليل من كرويات الصودا ثم ادهن المقلادة بالسمن وارفع  
بالكفكبر وصب اقراصاً الواحد ملء ملعقة كبيرة قدر ما تسع المقلادة وقلبه  
لينضج من الجانبين ثم لفه بالصحفة ورش فوقه السكر الناعم

### كحك باللبن المروب

خذ اللبن وامزجه بالطحين الفرنسي حتى يصير بقوام عجينة العويمات  
واخفق بيضتين وضعه فوق العجين وضع قليلاً من كرويات الصودا ثم  
ضع السمن بالمقلادة الى ان تحمى وضع في المقلادة من العجين ومتى احمر  
اقلبه وارفعه وهذه الاكلة تؤكل بالسكر او بالعسل

بودينو الارز بحليب

اطبخ الارز بحليب دون الشديد وعندما ينضج ضم له قليلاً من  
السكر والزبيب وتطلي مفرومة قطعاً صغيرة وحرك ثم خذ اربع بيضات  
واخفها مع الارز بحليب وادهن القالب بسمن او بزبدة ورش فيه طحيناً  
وضع الارز واخفق صفار بيضة وادهن منه بالريشة واخبز بالفرن

### الكسترد

لكل ثلث اواق حليب اربع بيضات . اخفق البيض وضعه فوق  
الحليب في قدر ضمن طنجرة فيها ماء بارد يضر نصف الوعاء الذي فيه  
الكسترد واغلاه حتى تجمد وعند ذلك ارفع الوعاء فضع على وجهه نكة  
عليها رماد ونار واخبزه حتى يحمر

### كرما

لكل ثلث اواق حليب اربع بيضات . ضع الزلال على حدة والصفار  
على حدة واخفق الزلال جيداً وضع السكر في الحليب وشيئاً من الفانيليا  
واغلاه على النار وخذ من الزلال بالملقعة واسلقها في الحليب ومتى انسلق  
جيداً ضعها في صحفة واخلط مع الحليب قليلاً من الكورنفلور وحرك

الصفار ثم ارفع الحليب عن النار وضع الصفار في الحليب وحرك جيداً وارجع الطنجرة على النار قليلاً ليستند قوام الحليب ومتى نضج صب الكريما فوق الزلال المسلوق ورش فوق كل قطعة ملء ملعقة سكر ورش مبروش جوزة الطيب فوقها واطبخ الكورنفلور بالحليب الذي بقوام المهلبية واسكبها في فناجين الشاي ومتى بردت اقلبها في الصحنه وقدمها وفوقها الكريما

### راحة الحلقوم

خذ من السكر اقة تذوبها بنحو ٣ اقات من الماء واغل حتى اذا فار اضف اليه من النشا ٢٥ درهماً شيئاً فشيئاً وانت تحرك بلا انقطاع لئلا يتجلبل ويلصق بقعر الطنجرة فاذا اوشك النضج خذ منه كسلة صغيرة وضعها فوق سكر ناعم فاذا لم يبتل السكر يكون قد تم النضج فاضف اليه ٢٥ درهماً من ماء الورد المذاب فيه قحمة من المسك وحركه ثم ارفعه عن النار وصبه في صينية تكون قد دهنتها بدهن اللوز ومتى برد قطعه ورش عليه السكر الناعم المنخول ممزوجاً بالنشا المنخول ايضاً ومن الناس من يضع لاقه من السكر ٥ اقات ماء ويحضرها على مائقدم ومتى نضجت يصبها في صينية مدهونة بدهن اللوز ويقطعها بمقراض مدهون بدهن اللوز قطعاً صغيرة ياتها بالسكر الناعم المنخول

### كحك جوز الهند

خذ فنجانين سكر وثلاثة ارباع الفنجان من الزبدة واخططها بصفار اربع بيضات وطف اليها نصف فنجان حليب ونصف ملعقة صودا صغيرة وملعقة ملح الطرطير وثلاثة فناجين طحين واخططها جيداً وبعد ذلك خذ زلال الاربع بيضات واضربه به حتى يصير مثل رغوة الصابون ثم ضعه فوق ما ذكر ثم خذ صحناً من التلك الذي تريد فيه الخبز وادهنه بالزبدة او بالسمن وخذ ورقة نظيفة بقدر دائر الصحن وادهنها ايضاً بالزبدة او



بالسمن واسكب ذلك فوقها ثم ضع الصحن في الفرن ومتى امتوى ابرش  
جوزة هند وامزجها بمائها وماء الورد وبزالال بيضة وبقليل من السكر  
واطل وجه الكمك به

### بسكوتي بالسمن

ضع في قدر مائتين وخمسين غراماً من السكر وصفار سبع بيضات  
وبيضة كاملة وحمصة ملح وقطعة ليمونة حامضة مفرومة واخفق المجهز حتى  
يصير ملساً وخفيفاً واضف اليه حينئذ بيض ثمان بيضات مخفوقة وفي الوقت  
ذاته مائتين وخمسين غراماً من الدقيق المنخول والمجفف جيداً شرط ان  
ترش منه قليلاً وان تجعل بين كل رشة من الدقيق قليلاً من السمن  
الجيد بحيث يكون مقدار السمن مثل مقدار الدقيق ومتى تم تعيده وبرد  
املاً من هذا المجهز قالباً للبسكوتي مدهوناً بالسمن ومرشوشاً بالدقيق  
واخبز هذا في فرن معتدل الحرارة ثم افرغه من القالب واتركه يبرد

### حلاوة دقيق الارز

هو ان تحضرق دقيقة من الارز الناعم وتضم في قدر نصف اقة  
سمن ونصف اقة سكر ونصف اقة ماء وتضعها على نار خفيفة ونصف اقة  
لبن (حليب) اخرى على نار خفيفة ثم تصع الحلة التي بها السمن على النار  
حتى يحمر وتضيف عليه دقيقة الارز المذكور وتقلب بسرعة على نار  
متوسطة نحو عشرين دقيقة وفي اثناء التقلب اضف خمسين درهماً زبيب  
بناقي وخمسين درهماً فستق اخضر مقطع ولما يطبخ الفستق نزلها عن النار  
واضف عليها الحليب اولاً ثم السكر وقليها جيداً حتى يمتزج السكر بها  
ورش عليها ماء الورد وقدم

### نوع آخر

ان تحضرق نحو نصف اقة دقيق ارز ونصف اقة دقيق افرنجي

وتمزجها بعد نخلها جيداً ثم تحضر حلة فيها نحو خمسين درهم من وتضعهما على النار حتى يحمر السمن قليلاً وتضيف اليه اقة ونصف حليب وعندما يغلي ترفع عليه الدقيق المذكور حتى يصير بقوام العصيدة ثم تزله عن النار وتفقس عشرين بيضة وتمزجها وتأتي بنحو نصف اقة بندق مدقوق جيداً وشيء من القشطة وخمسين درهماً من الحليب الصافي واذف جميع هذه المواد الى الارز وتمزج الجميع جيداً حتى تصير كالعجينة الجامدة ثم تحضر صينية او ثلاثاً حسب المطلوب وتدهن الصواني بسمن خفيف وقطع من العجين قطعاً صغيرة اما صوابع او مدورة وتضع ذلك في صينية وتأتي بنحو اقة ونصف قطر وتضع اول الصينية بالفرن حتى تصير بلون الورد من تحت ومن فوق ثم تغطي كل صينية بنحو اقة قطر وهذه المقادير على حسب المرغوب

### جيجمة اسلامبولية

ان تأتي بنحو مائة درهم دقيق ارز منخول ناعماً جداً وتضع في حلة نصف اقة سمن وتحضر صفار عشرين بيضة في حلة وبياضها في حلة اخرى وتحقق الصفار جيداً بجانب سكر مدقوق مقدار عشرين درهماً ينما يخفق المساعد البيض في اناه آخر وفي اثناء ذلك تحقق السمن كصفار البيض حتى يصير ابيض كاللبن وتضيف الصفار بمزجه وسنرجع لصفار البيض الذي في القدر الاخر فكثرة الخفق تجعده مثل رغوة الصابون ثم تمزجه بمخفق من شريط مزجاً هيناً بصفار البيض والسمن ثم تضيف اليه المائة درهم من دقيق الارز فيتمزج الجميع والبياض سائل ثم تصبه في صينية او اثنتين وتضعها في الفرن على نار خفيفة من خمس عشرة دقيقة الى عشرين الى ان يصير بلون البرنقال وبعد استخراجها من الفرن بعشر دقائق ترفع عليه القطر حسب المرغوب وان كان الصانع يرغب في ان يضع في وسطه

قشلة او مربى فعند وضعه في الصينية تضع نحو نصف الصينية وتضع  
الحشو فوقها وتكمل الصينية بالباقي قبل دخول الفرن

### نوع آخر

تكسر ثلاثين بيضة في حلة وتضيف اليها عشرين درهم مسكر مدقوق  
وجزءاً من قشر الليمون وتضع الحلة على نار خفيفة الى ان تحمى فقط ويتجمد  
البيض ويصير مثل رغوة الصابون ثم ادهن صينية بالسمن ورش عليها  
شيئاً من دقيق الارز انقاه الالتصاق واذف الى البيض نحو مائة درهم  
دقيق ارز وتغليها بسرعة حتى تمتزج وافرغها في صينية وضعها في الفرن على  
نار خفيفة مقدار خمس عشرة دقيقة ثم تفتح الفرن وتبصر على الصينية  
خمس عشرة دقيقة ايضاً ثم تخرجها من الفرن وتقلبها في صينية كبيرة وتضع  
فوقها نحو خمسين درهماً من الماء السخن وتصب عليها اقة قطر متوسط  
وبعد ساعة تنفش وتملأ الصينية الكبيرة ثم ضع عليها شيئاً من ماء الورد

### المهلبية الاسلامبولية

ضع ايتين من الحليب على النار حتى اذا غلي اذف اليه اقة من السكر  
بعد ان تكون دعت فيه قشر الليمون ثم امزج اقة دقيق ارز بنصف اقة  
حليب او بماء وعندما يغلي الحليب تسقط دقيق الارز في الفدر وتحر ك  
بسرعة على نار خفيفة مقدار ربع ساعة لاتمام النضج وبعد ذلك صبه  
في الصحون واقطر عليه شيئاً من ماء الورد

### نوع آخر

ضع شيئاً من الماء على النار واغسل شيئاً من الارز ودقه حتى ينعم  
قليلاً ثم اذف اليه مقداراً من الماء ودقه حتى يصير بيضة النشا المبلول  
ثم صفه بشاشة وتكون الماء على نار غالية ثم ضع جميع الارز بيدوب الاخرى  
قلبه حتى يجمد كالمهلبية على نار خفيفة نحو ساعة وادهن صينية بماء الورد



ثم تصب المهلبية المذكورة بعد نضجها بالصينية حتى تبرد والاصح انها تعمل  
وتترك الى اليوم التالي وعند تناول الاكل منها تقطعها كيف تشاء  
وتضعها في الصحون وتضيف اليها شيئاً من السكر المدقوق والقشطة وتقطر  
عليه من ماء الورد الخفيف فانها تصير خفيفة جداً وسريعة الهضم وهذا  
الصنف يقال له مهلبية الماء

### نوع ثالث

تحضّر نحو نصف افة من الارز المغسول وتضع عليه ثلاث اقات حليب  
ويغلي على النار غلية واحدة وبعدها تضعه على نار خفيفة و بعد ان يصير  
جامداً قليلاً يتصفى بمنخل من اسلاك في وعاء آخر وتضيف اليه القشطة  
وجزءاً من الزبدة والسكر على حسب مرغوب الاكل وتضعها على نار  
معتدلة وتقلبها حتى تغلي غليتين و بعد ذلك تنزلها وتصبها في الصحون

### بودينجو هولنديزي

ضع في الحليب مائتين وخمسين غراماً من مسحوق لب الخبز الناشف  
واجعل ذلك في قدر واخفقه واضف اليه حينئذ مائتين غراماً من مخ  
البقر وبمقدارها من شحم كلاوي البقر مفروم واضف الى ذلك صفار ست  
بيضات وثلاث بيضات كاملة ومائتي غرام سكر وبمقدارها زبيب بدون  
نوى واربع ملاعق من مفروم المربي اي كان وافرغ المجهز في قالب  
مدھون بالسمن وضعه في قدر ماء غل يغمر نصف ارتفاع القالب ثم  
غط القدر واجعله على نار معتدلة مقدار ساعة والماء يجب ان يكون دائماً  
الغليان وفي وقت التقدمة افرغ البودينجو في صحن وغطه بقليل من  
مربي المشمش المحفوق بالقطر وقليل من الرّم

### حلولى رمضان

اخفق مايتين وخمسين غراماً من دقيق الارز بكبايتين حليب  
وضمهما في قدر واغلاهما على نار معتدلة وانت تحرك وحله بالسكر حسب  
المعتاد واغله على النار مقدار سبع او ثمانية دقائق واضف اليه حينئذ  
بعض نقط روح الورد او الياسمين وافرغه في صينية بعد ترطيبها بالماء  
البارد واجعل سمكه مقدار سنتيمترين ثم اصقل سطحه ومتى برد رشه  
بسكر ناعم وقطعه قطعاً مستديرة او مربعة

### حلولى اليانسون

افقس خمس بيضات كاملة في خمسمائة غرام سكر ومتى صار الجوز  
لزجاً اضف اليه خمسمائة غرام دقيق وحفنة يانسون وخذ اجزاء صغيرة  
بالمعلقة وضعها مصفوفة الواحدة بقرب الثانية على صفيحة مدهونة بالسمن  
واخبزها في فرن معتدل الحرارة

### حلاوة النشا

خذ اقة نشا مدقوفة واغلاها وصفها في قدر على النار فيها مائة وخمسين  
درهم سمن من الجيد وقلبه نحو ربع ساعة وضع في قدر اقة غسل ابيض  
واقة قطر واترك العسل على نار خفيفة واحم الى ان يصير النشافي السمن  
بقوام حلاوة عند ما ياخذ بالنضج اضف اليه مائة درهم لوز مقشور وانت  
تقلب حتى يصفر اللوز ثم ارفع القدر عن النار وضمف اليه العسل المذكور  
وقلبه بسرعة وفي نصف ساعة تجدد ان السمن قد تخلف بعضه منها فتصبه  
وتسكب وتقدم

### نوع آخر

خذ اقة نشا واقة ونصف ماء ونحو اقة ونصف سكرأ مدقوقاً وحرك  
الى ان يذوب السكر وصفه في منخل حرير او شاشة في قدر واضف

الى ذلك مائة درهم زبدة وضع الحلة على النار وقلبها بكبشة على مهل حتى  
يتجمد النشا ويصير بقوام اللبن ثم اصف اليه ربع اقة فستق اخضر  
وداوم التحريك ثم خفف النار قليلا ولا ترفعها الا في ساعة ونصف ثم  
اصكب وقدم

### غيرها

خذ اقة نشا واقة من الماء واقة من سكر مدقوق وحرك الى ان يذوب  
السكر وضعه في قدر واصل اليه خمسين درهم ممن وضع الجميع على نار  
خفيفة وحرك بكبشة الى ان يتجمد وفي اثناء التقلب اصف اليها خمسين  
درهم زبيب وخمسين درهم صنوبر وشيء من ماء الورد وغط القدر نحو  
عشر دقائق وبعدها حرك ساعة على النار ثم صب وقدم

### كراييج حلب

خذ اقة من السميد وارقة ونصف من السمن الصافي الجيد واحمه  
قليلا وضعه على مرات فوق السميد وحركه الى ان يتشرب ثم اعجنه  
بقليل من الماء الفاتر بحيث يكون ماكن والبعض يمجونه بخميرة والبعض  
بدون خميرة

ثم احضر اوقية ونصف من لب الفستق اولب اللوز وضعها في قدر  
وعليها قليل من الماء وارفعها على النار يثا نقشر القشر الرقيق عنها ثم  
انزلها عن النار وارفع القشر ودق لب الفستق او اللوز في هاون (المون)  
ريثا نعم بعد ان تضيف اليه مقداره او اقل من السكر وبعد ذاك اصف  
اليه قليلا من العطر فيكون لك خشوة للكراييج وبعضهم يمجشون  
الكراييج باب الجوز وهذا لا يحتاج الى رفع القشرة

ثم خذ المعجون واعبركه بيدك عركا فاسيا ثم قسمه الى قطع صغيرة  
شيئا فشيئا وافتح داخل القطعة باصبعك واملاها من الخشوة ثم اجعلها



مكيكة كاليضة وصفها على صينية ثم اعمل الثانية فالثالثة الخ وضع الواحد بجانب الاخرى ومتى انتهى العمل ارسل الصينية الى الفرن واخبزها على نار هادئة ريثما تحمر ثم اعدّها الى البيت فتبقى عندك اربعة الى خمسة ايام ولما تريد ان تقدم هذا النوع للاكل خذ طواية وضع فيها قليلا من السمن الجيد واحمه على النار ثم ضع فيه العدد الذي تريده من الكراييج الى ان تنفلى ثم عقد سكر او غسل وغمر الكراييج فيها وقدمها للضيوف وفي حلب يعقدون للكراييج نوع من الحلوى يسمونه الناطف

### جيلاتة جديدة للفرز

خذ ربع كيلو من الفرز واغسله جيدا ثم اعصره عصرا نظيفا واذف الى العصير نصف ليمونة حامضة واذف اليها ربع كيلو من السكر الناعم ثم خذ ربع ليتر من الكريمة التي كنت عملتها وضعها في وعائها فوق وعاء فيه ثلج واخفقا جيدا بمخفقه من سلك ثم اذف اليها الفرز ثم ضعها في قالب كبير واحكم غطاها وادفنها في الثلج والملح مقدار ساعة ونصف الى ساعتين و بعد ذلك خذ صحن وضع فوقه فوطة وافرغ القالب عليه وقدم

### بودينو البرنس

حرقص اوقية من البن وعند ما تأخذ الحبوب بالرشمان افرغها في اوقيتين ونصف من الحليب السخن الموضوع في القدر على جانب النار وغط القدر وارفعها على النار الى ان تبرد

ثم اخفق في وعاء صفار عشر او اثني عشرة بيضة وامزجها بمنقوع البن بعد اخراج الحب منه واذف اليه ثمانية اوراق من الجلاتين المذوبة ثم ضع في وعاء ثلاثين درهما من الزبيب الازمري بعد تنقيته واقسم الى شطرين نحو ثمانى عشرة كستنائية مرباية واذفها الى ما تقدم مع قليل

من قالب الفستق ورطبها بقليل من الكيرش ثم اقسام شطرين خمس عشرة  
 قطعة من البسكوتي بحيث تكون أربعة واجعلها في صحن مسطح  
 وبواسطة الجلاتين المذوب والخفوق اصنع قالباً محدوداً له عمود  
 منبسط الشكل وزينه في اسفله ونظرافه الداخلية بحبوب الملائكة المغموس  
 نصفها بالجلاتين واجعل في وسطه اكليلاً مركباً من حبوب زبيب صغيرة  
 وبعض مرييات ثم اكس داخل القالب بجزء من المستحضر السابق الذكر  
 وعقد الباقي من نوع الجلاتين حتي اذا تم تعيده اضع اليه الاثمار وارفعه  
 عن النار ثم خذ من هذا المستحضر بواسطة المعلقة واملاً به الفارغ من  
 القالب طبقات طبقة منه وطبقة من البسكوتي المرطب بالكيرش  
 وفي ساعة من ذلك اغمس القالب في ماء حار ثم نشفه وافرغ البودينو  
 في صحن له قطعة من الخبز المقلبي المصققة في وسطه ومغطاة بالشيرك وشك  
 في هذه القطعة ستة اسياخ صغيرة مزينة بالاثمار واجعل اكبر الاثمار في  
 الوسط وارسل على حدة وعاء فيه من الكريما الانكليزية المطيبة بالفانيليا  
 والمبردة على الثلج

## القسم الخامس

في المربيات والاشربة

### الفصل الاول

في المربيات

مربي السفرجل

لاقتين من السفرجل نصف افة من السكر . خذ السفرجل وقشره وقطعه قطعاً صغيرة وضعه في طنجرة كبيرة وضع من الماء اقل من غمره واجعله على نار قوية حتى اذا نضج ارفعه عن النار واخبسه بيدك ثم خذ خرقة رقيقة واعصره جيداً بحيث لا يتبقى الا التفل فتكبه ثم خذ السكر وضعه في عصير السفرجل واجعله على نار قوية حتى يعقد ويستدوي تحقق نضجه بان تأخذ فنجاناً تضع فيه قليلاً من الماء وترفع من المربي شيئاً بملعقة وتقطره في فنجان وتحركه باصبعك فعدم فرطه دليل على نضجه فارفعه وصبه في وعاء

### مربي السفرجل قطعاً

خذ من السفرجل اقتين وقطعه ارباعاً وارفع بزره وقطعه قطعاً مربعة بفاظ الاصبع وضعه في طنجرة والماء اكثر من غمره واغله على نار قوية حتى اذا نضج نصف النضج ضع فوقه سبع اواق سكر ودعه يغلي حتى ينضج ويعقد قطره جيداً وصبه في كامات

### مربي السفرجل مبروشاً

خذ السفرجل واقشره وابرشه بالبرشة وضع في طنجرة اقتين من



السكر ومعه من الماء كفاية واغل على النار حتى اذا حل السكر اصف  
السفرجل الذي يرشته ودعه يغلي الى ان ينضج جيداً ويقعد ثم اسكبه  
في الكاسات

### مر بي الزعرور

لاقتين من الزعرور اقة ونصف من السكر • خذ الزعرور واسلقه  
حتى اذا نضج ارفعه عن النار الى ان يبرد واخبطه بيدك ثم صفه بخرقة  
رفيعة بحيث لا يبقى منه الا تفله فتكبه ثم ضع السكر في عصير الزعرور  
واغله على النار حتى يعقد ويتحقق نضجه بان تضع شيئاً من الماء في  
فنجان وتأخذ من المربي شيئاً بلمعة وتقطره فوق الماء وتحركه باصبعك  
فاذا لم يفرط فيكون قد نضج فصبه

### مر بي الليمون الابوسفير

خذ الليمون وقشر قشرته الصفراء رقيقة جداً ثم قطع الليمون مناصفة  
وارفع حامضها وكبه ثم قطع كل نصف ارباعاً طولاً بمرض الباهم ولف  
كل قطعة كعكة واربطها بخيط كي لا تفرد وضعه في طنجرة واغمره بالماء  
واغله الى ان ينضج جيداً وانزل حتى يبرد وارفعه الى وعاء ليصفي منه  
الماء وقشر عشر ليمونات في ٨ اواق سكر وضعها في طنجرة ومعهما  
قدحان من الماء واغل حتى يحل السكر وضع فوقها القشر الذي صالقه  
ودع ذلك يغلي حتى يعقد جيداً واسكب

### مر بي الكباد مبروشا

خذ الكباد وقشرها وابرشها بمبرشة الجبن واسلقها حتى تنضج وخذ  
حجر كلس وانقه بالماء وكب عنه الماء اربع مرات وفي المرة الخامسة روقه  
من الكلس وضعه فوق الكباد الذي صالقه وانقه ٢٤ ساعة ثم خذ السكر  
واغله على النار ثم صف الكباد الذي نقه في ماء الكلس وضعه في القطر

ودعه يثلي حتى يعقد وارفعه عن النار ودعه الى الغد فقد يكون صفي شيئاً  
من الماء فضعه على النار حتى ينشف و يعقد جيداً وصبه في كاسات المربي

### مربي الكباد قطعاً

خذ الكباد وقشره قشراً رقيقة وقطعه قطعاً بطول اصبع وعرض ثلث  
واسلقه حتى ينضج ثم صفه من الماء وانقه بماء الكلس ٢٤ ساعة حتى اذا  
كان الغد اغل السكر وصف الكباد وضعه فوقه واغله حتى يعقد وارفعه  
عن النار ودعه الى الغد وارجع واغل حتى ينشف وارفعه عن النار ودعه  
الى الغد وكرر ذلك اربعاً بحيث لا يتبقى من القطر شيء حتى اذا كان  
ذلك ارفعه من الطنجرة وضعه على صينية حتى ينشف ثم خذ سكراً ودقه  
ناعماً وانخله بمنخل حرير ولت المربي بالسكر وصفه في وعاء واسع حتى  
ينشف ومتى مضى عليه ٢٠ يوماً اوعه

### مربي قشر الليمون الحامض قطعاً

خذ الليمون الحامض وقشره وارفع قلبه الحامض ثم قطع القشر قطعاً  
كالكباد واسلقه حتى اذا نضج جيداً ارفعه من الماء حتى ينشف ثم خذ  
السكر واغله على النار ثم ضع فوقه القشر الذي سلقته واغل حتى يعقد  
السكر جيداً وارفعه عن النار ودعه في الطنجرة الى الغد وارجع وضعه على  
النار حتى ينشف وكرر ذلك اربعاً بحيث لا يتبقى من القطر شيء ثم ارفعه  
من القطر وضعه في وعاء واسع حتى ينشف جيداً ثم دق سكراً ناعماً وانخله  
بمنخل حرير ولت المربي بالسكر قطعة قطعة وارجع صفه في وعاء واسع  
ودعه ٢٠ يوماً ورش عليه كل يوم شيئاً من السكر الناعم حتى اذا دبس اوعه

### مربي قشر البرنقال الياباوي

خذ البرنقال وقشره قشراً رقيقة وقطعه على ما تقدم في الليمون

الحامض وعالجهُ كذلك الى نهاية العمل لان حكمهما واحد

مر بنى قشر البرنقال في القطر مائعا

خذ البرنقال وارفع قلبه وقطعة قطعاً صغيرة كقعدة الاصابع واسلقه حتى ينضج جيداً ثم ارفعه من الماء وضع في طنجرة نحو ١٠ برنقالات لافه سكر واضف للسكر من الماء قد حين واعصر قطعة ليمونة حامضة واغله على النار ثم ضع فوقه القشر الذي سلقته ودعه يغلي حتى يعقد جيداً وصبه في كاسات المربي

مر بنى ليمون الابوسفير الصغير الاخضر

خذ من الابوسفير ما كان قدر الجوزة وضعه في طنجرة والماء اكثر من غمره واغله على نار قوية حتى ينضج ثم ارفعه عن النار ومن الماء واتقه في رائق الحكس ٢٤ ساعة ثم ارفعه عن الرائق وضعه في الماء المذبذب ٢٢ ساعة وغير الماء ولا تزال تغير الماء يومياً الى نهاية ٢٠ يوماً فارفعه اذ ذاك من الماء وضعه في وعاء حتى ينشف وضع السكر في طنجرة ومعه شيء من الماء واغله واضف الليمون حتى يغلي ويعقد جيداً وارفعه عن النار ودعه الى الغد ثم ارجع الطنجرة الى النار واغله حتى ينشرب جيداً وكرر ذلك مراراً بحيث لا يبق من القطر شيء ضعه على صينية كل ليمونة وحدها حتى ينشف ويسكر السكر عليه وعندها ضعه في وعاء زجاج

مر بنى زهر الابوسفير

خذ من زهر الليمون نحو ٣ اواق ونقه من الورق وضعه في طنجرة ومعه الماء واغله على النار حتى ينضج ورق الزهر وارفعه من الماء وفرد على لوح وغطه بخامة وخذ شوبكاً ورق به الزهر حتى ينشف من الماء ثم خذ من السكر اقة واضف اليه قدحي ماء واعصر قطعة ليمونة حامضة فوق السكر واغله على النار ثم اضف اليه زهر الليمون واغله حتى يعقد



وصبه في كاسات المربي

### مربي الباذنجان

خذ من الباذنجان صغيره وارفع قمعه واسلقه نصف سلقه وارفعه عن النار ومن الماء حتى ينشف وكل اقة باذنجان اقة ونصف سكر . ضع السكر في طنجرة ومعه من الماء قدحان ومن عصير الليمون الحامض نحو فنجانين واغله على النار ثم خذ الباذنجان الذي سلقته وكبش قرنفل وشك الباذنجان بكبش القرنفل الى النهايه وضعه في السكر والقي من كبش القرنفل في السكر مع الباذنجان واغله حتى يعقد وصفه في كاسات المربي

### مربي النقوع

خذ النقوع وارفع نواه وانقمه في الماء الغالي ثم خذ الفستق واللوز وقشرهما واحش النقوع بقلب الفستق حتى النهايه ثم اغل السكر ومعه شيء من الماء حتى يصير قطراً واضف اليه النقوع ودعه يغلي حتى ينضج وارفعه عن النار حتى يبرد ودعه ٢٤ ساعة ثم ارجعه الى النار واغله حتى يتشرب جيداً بحيث لا يتبقى شيء من القطر وارفعه وضعه في وعاء غير نحاس واصع حتى ينشف ويسكر السكر عليه ثم رتبه في مجمع خشب

### مربي زوم قشر البرتقال

خذ من البرتقال اليابس ثلاثاً وقطع احداها واعصرها في صحن وقشر البقية وخذ الليمونه التي عصرتها وضعها في القشر الذي قشرته ودق الكل معاً جيداً ثم صفه في خرقة وبرشه بحيث لا يتبقى شيء من الزوم ثم ضع شيئاً من الماء فوق القشر المدقوق وامرت ثانية بالخرقة ثم ضع اقة سكر في طنجرة ومعه من الماء قدحان واغله حتى يكاد يعقد واضف اليه الزوم الذي عصرته وملءة صغيرة من الحامض الليمون ودعه يعقد وتحقق لنضجه على ما ذكرنا مراراً بان تضع في فنجان وتأخذ من القطر شيئاً بملءة وتقطر

في الفنجان وتحركه باصبعك فان لم يفرط فذلك دليل على نضجه فارفعه  
عن النار ودعه يبرد قليلاً ثم ضع خنصرك وعد عشرة فان احتمل الحرارة  
يكون حان اوان الخفق فخذ خشبة ثخينة واخفق القطر حتى يشتد وصبه  
في كاسات المربي

### مربي المصطكي

خذ من المصطكي ٣ دراهم ودقه ناعماً وانخله واجعله في وعاء ثم خذ  
من السكر اقة موضعه في طنجرة ومعه من الماء قد حان واعصر قوقه قطعة ليمونة  
حامضة واغله حتى يعقد وتحقق نضجه بان تقطر منه بلمعة في فنجان فيه ماء  
وحر كنه باصبعك فعدم فرطه دليل على نضجه فارفعه عن النار ودعه يبرد  
ثم ضع اصبعك في القطر وعد عشرة فان احتمل اصبعك الحرارة يكون  
قد حان اوان الخفق فخذ خشبة على ما تقدم الشرح آنفاً واخفقه بها حتى  
يشتد بحيث لا تستطيع الخشبة برماً به وصبه في كاسات المربي

### مربي الفستق

خذ من الفستق ٣ اواق وكسره ونقه وارفع قشره ودقه قليلاً ودعه  
في صحن ثم خذ من السكر اقة وعقده على ما تقدم الشرح في مربي  
المصطكي واخفق القطر بالخشبة قليلاً ثم اضع اليه الفستق واخفقه حتى  
يشتد ولا تستطيع الخشبة برماً وصبه في كاسات المربي

### مربي الصنوبر

خذ من الصنوبر ٣ اواق ودقه على ما ذكر في الفستق وارفعه في صحن  
ثم عقد اقة سكر واخفقه على ما تقدم ايضاً واخف اليه الصنوبر الذي  
دقته واخفقه مماً حتى يشتد ويتذر على الخشبة البرم وصبه في كاسات المربي

### مربي التفاح صحيحة

خذ من التفاح الصغير المعتدل الحجم وقشره وقشره رقيقة ودعه عرقه فيه

واغله في اقل من غمره من الماء ثم اضع اليه اقة سكر واغله حتى يعقد وارفعه  
عن النار وارفع عروقه وصف في وعاء واسع حتى ينشف ودعه الى الغد ثم  
ارجع الطنجرة التي فيها القطر الى النار حتى تغلي واسقط التفاح فيها حتى  
ينشف وارفعها عن النار ثم ارجع فارفع التفاح من القطر ودعه في وعاء  
حتى ينشف وارجم واغل القطر حتى يعقد وارجم التفاح وانزله عن النار  
حتى يبرد ويسكر السكر عليه ثم ارفعه من الطنجرة قرصاً واحداً وضعه في قصعة  
ودعه اياماً حتى ينشف ثم افرد كل تفاحة وحدها وضعه في وعاء زجاج

### مر بنى التفاح قطعاً

خذ من التفاح اقة وقشره وقطعه ارباعاً واغمره بالماء واغله حتى  
ينضج نصف النضج ثم اضع اليه اقة من السكر واغله حتى يعقد وصبه  
في كاسات المر بنى

### مر بنى المشمش اللوزي

خذ اقة مشمش لوزي في اوائل نضجه واقطعه قطعتين وارفع بزره  
ثم خذ حجر كلس واطفئه في الماء واتركه فيه ثم كب الماء وغيره اربع  
مرات وفي الخامسة انقع في رائق الكلس المشمش الذي قطعته ودعه الى  
الغد ثم ضع من السكر اقة في طنجرة ومعه من الماء قدحان واغله وارفع  
المشمش من ماء الكلس واغله في الماء العذب البارد وصفه في الطنجرة  
فوق القطر واغله حتى يعقد وصبه في كاسات

### مر بنى الدراقن

خذ من الدراقن اقة في اوائل نضجه وقشره واقطعه قطعتين وارفع  
بزره وضعه في طنجرة والماء دون غمره واغله حتى ينضج نصف النضج ثم  
اضع اليه اقة من السكر واغله حتى يعقد جيداً وصبه في كاسات



### مربي النجاص (الكثري)

خذ من النجاص الشامي الصغير اقة وقشره ودعه في عروقه واغل في  
طنجرة اقة من السكر واضف اليها قدحين من الماء ثم اضع النجاص الى  
القطر واغله حتى يعقد وارفعه عن النار ودعه الى الغد وارفع النجاص من  
القطر واغل القطر وحده حتى يعقد ثم ارجع النجاص اليه وارفعه عن النار  
في الحال ودعه في الطنجرة حتى يبرد ويسكر عليه السكر حتى اذا نشف  
في نقيعه في الطنجرة ضعه في قصعة واحدة قرصاً واحداً واتركه اباماً حتى  
ينشف جيداً ثم فرد كل نجاسة وحدها وربته في الزجاج

### مربي الاجاص

خذ من الاجاص اقة واغسله بالماء الفاني حتى ينتقع جيداً وضع في  
طنجرة اقة من السكر وقدحين من الماء واغل حتى اذا صار قطراً اضع  
اليه الاجاص ودعه يغلي في القطر حتى يعقد جيداً وصبه في كاسات

### مربي الكرز

خذ اقة من السكر واغله ومعه الماء القليل حتى اذا صار قطراً اضع  
اليه اقة من الكرز المفصول واغله حتى يعقد ويستمر عائماً وصبه في كاسات

### مربي الفريز

خذ اقة من السكر واغل في قليل من الماء في طنجرة حتى يعقد ثم  
خذ نحو ٤ اواق من الفريز ونقه من العروق واضفه الى القطر ودعه يغلي  
قليلاً وصبه في كاسات

### مربي زهر البنفسج

خذ زهر البنفسج ونقه من العروق وضعه في طنجرة ومعه قليل من

الماء واغله على النار ثم اصف اليه اقة من السكر ودعه يغلي ويعقد ويستمر  
عائماً وصبه في كاسات

### مربي البلح

خذ البلح الاصفر الكبير المصري وقشره بسكين رقيقاً جداً وضعه  
في طنجرة وعليه من الماء اكثر من غمره واغله حتى ينضج ثم صفه من الماء  
حتى ينشف ثم ارفع نواه بحيث لا تفتح البلحة واحشه اما بقلب اللوز  
واما بقلب الفستق مقشورين وخذ كبشاً من القرنفل وشك البلح وضع  
السكر في طنجرة ومعه شي من الماء واعصر فوقه قطعة ليمونة حامضة  
واغله على النار واصل اليه الملح ودعه يغلي حتى يعقد وارفعه عن النار  
ودعه الى الغد فيكون قد صفي شيئاً من الماء في القطر فكرر الغلي حتى  
يعقد جيداً وصب في آنية زجاجية

### مربي الحليب

خذ من الحليب ٤٠ اوقية ومن السكر ٥٠٠ غرام واصل اليهما  
غراماً ونصف من كربونات الصودا محلولاً باوقية من الماء حتى اذا صار  
بقوام الشراب صبه في صحن تضعها في فرن حام او نحوه حتى يجف ما  
فيها فهو مربي الحليب فاذا ذوب منه ٢٠ غراماً في ٦٠ غراماً من الماء  
كان شراباً لذيذاً يغني عن الحليب عند عدم وجوده ويضاف هذا المربي  
الى القهوة والشاي عوضاً عن الحليب

### مربي الشاي

خذ من السكر المدقوق ١٠٠ غرام ومن النشا ١٠ واغل بالماء الكافي  
حتى يعقد وارفعه حتى يبرد واصل اليه ٥٠ غراماً من الشاي مزوجاً بنحو ٥٠  
غراماً من السكر الناشف وضعه في قوالب يجمد فيها ذلك مربي الشاي

### مربي الورد

خذ اقتين من الورد النقي البلدي وخمس اقات سكر تضع اربعمائها في افة من الماء على النار الى ان تصير بقوام العسل الابيض ثم خذ الاقة السكر الخامسة ودقها دقاً متوسطاً وضعها فوق ذلك بعد ان تدعك الورد بها دعكاً جيداً حتى لا يبقى للورد اثر ويغلي على نار خفيفة نحو ساعة وهو مغطى ولا يكشف ولو انزل عن النار حتى يبرد

وهكذا اصنع مربي البنفسج وزهر الليمون وزهر النارج وزهر يوصف افندي والبرنقال

### مربي الوشنة

اتقع الوشنة في الماء حتى يتفرش وينفش ثم انزع النواة وهي صحيحة ولاقتين من الوشنة خمس اقات سكر وافة ماء وجزء من ماء الليمون فاغل على النار مثل مربي الورد ثم ضع الوشنة المعلومة فوقها واغل على النار مقدار ساعة وعند النضج قطر عليها شيئاً من ماء الورد وهكذا العمل مربي الشمس والتين

## الفصل الثاني

### في الاشربة

### شراب الورد

لثلاث اواق من ماء الورد اقة من السكر خذ ماء الورد وضعه في طنجرة وماء السكر فوقه واغل على النار واقشط زفرة السكر واطرحها واعصر ليمونة حامضة وضفها فوق القطر ثم خذ صبغة حمراء وامزجها بالماء وصبها فوق الشراب واما مقدارها فلي ما ترغب في زيادة اللون او قلته واغل ولاجل التحقيق املا من الشراب ملعقة وصبها فاذا قطع القطر ولم



بحيط يكون قد نجح فارفعه عن النار ودعه يبرد قليلاً ثم صبه في القناني  
واختتمها لاجل حفظها

### شراب البنفسج

خذ طنجرة وضعها على النار وفيها نحو ٣ اواق من الماء ودعها تسخن  
ثم خذ من زهر البنفسج نحو اوقية وقطعه من عروقه واضف اليه الماء حتى  
اذا غلي اول غلية ارفعه عن النار وفي الحال تكون قد غطيت الطنجرة  
محافطة على رائحة البنفسج ودعها تبرد ثم صف البنفسج بخزقة رقيقة في  
طنجرة اخرى واضف اليه افة سكر واغل واعصر ليمونة حامضة ولاجل  
التحقيق ارفع من الشراب بملقة وصبه فاذا قطع في الحال ولم يخييط يكون  
قد نجح فارفعه عن النار ثم صفه في قناني واختمها لاجل حفظها . ومنهم  
من يصنع هذا الشراب معتاضاً عن زهر البنفسج بعطره وذلك يصنع  
اولاً الشراب البسيط من سكر وماء ثم يصف اليه بمض نقط من العطر  
ويصنع هكذا شراب الورد والموز وغيرها من الاشربة التي تتركب  
من مواد عطرية

### شراب اللوز

خذ من اللوز الحلو افة ومن اللوز المر نحو ٤٠ درهماً والى بالماء العالي  
واقصره ودق ناعماً ثم خذ ٣ اواق من السكر واوقيتين من ماء الزهر وافة  
من الماء واضف قليلاً من السكر الى اللوز المندقوق وضع في خرقة واستحلبه  
بالماء وضعه على نار خفيفة واغله ثم ارفعه عن النار واضف اليه ماء الزهر  
ودعه يبرد وصبه في قناني تسدها سداً محكماً . وان شئت تقدم كاس من  
شراب اللوز فضع فيه نحو ملةقتين واملاها ماء

### شراب التمر هندي

لاقتين من التمر الهندي ٥ اواق من السكر . خذ التمر الهندي

واضف اليه ٩ اقداح من الماء واغله بمجيث يصفي ٤ اقداح ثم صفه  
بخرقة واضف اليه السكر واغله على نار خفيفة حتى اذا عقد قليلاً ارفعه  
عن النار ودعه يبرد وصبه في قناني وسدها سداً محكماً. وهو شراب ذو  
فوائد صحيحة

### شراب السوس

خذ عرق السوس وانقه ١٢ ساعة وصف عنه الماء الرائقة واضف  
اليه النالج وقدم. وقد يقوى او يخفف بزياة الماء وقتها  
وقس عليها شراب الخرنوب على انه كثيراً ما يضاف اليه من خميرة  
السوس تغييراً لونه بل كثيراً ما يضاف الى هذا المشروب بعض الافاويه  
وما شا كلها

واما جلاب الزبيب فيصنع هكذا اخذ الزبيب وانقه بالماء وخذ عصيره  
للشراب وكثيراً ما يضاف الى هذه المشروبات شيء من السكر

### شراب البرغموت

خذ من السكر ٣ اواق ومثله من الماء ثم خذ برنقالات او ليمونات  
حامضة واقشر قشرها الاصفر رقيقاً واضفه الى مذوب السكر واغله واقشط  
الزفرة ثم اقشط الليمون او البرنقال وصف عصيره وصبه على مذوب السكر  
وحرك وارفع عن النار وارفع القشروفيه معلقة من خلاصة البرغموت  
وصبه في قناني وسدها وهو احسن المشروبات مع النالج

### شراب كبوش الشامى

خذ ما تشاء من الكبوش واعصرها في وعاء فخار وصفها بكيس من  
الشاش وضع لكل اقة من العصير اقتين من السكر وضعها في قدر فخار  
بدون تحشين على نار قوية ربع ساعة وبعد ان تنزلها عن النار اقشط  
الزفرة واتركها في الوعاء الفخار الى القد

### شراب البرئقال

يعصر البرئقال و يصفى العصير بقطعة شاش رقيقة ثم ضع لكل مل  
قدح صغير قدحي سكر ناعم منخول ولكل ٥ اقداح عصير برئقال  
قدح عصير حامض مصفى ٠ ثم خذ ٣ اواق سكر قطع صغيرة قدر اللوزة  
تحك على قشر البرئقال حتى يغطيها القشر وتصبح صفراء ثم تذاب قطع  
السكر بالعصير جيداً ثم يصفى العصير كله معاً ويوضع ضمن قناني ناشفة  
جيداً ويختم عليه

### جلاب

خذ من الزبيب الفاخر اوقية وانزع بزره واهرمه ثم خذ ٤ ليمونات  
حامضة وقطعها قطعاً رقيقة ثم خذ ليمونتين اخرين وانزع قشرهما الاصف  
واقطين من مسحوق السكر ثم ضع في وعاء فخار ٣ اقات ماء واغل ٣٠  
دقيقة ثم صب فيها الزبيب والليمون والسكر ودعها تغلي ١٠ دقائق وصيها  
في وعاء وسدها سداً محكماً وحررها مرتين في النهار وذلك على اربعة ايام  
ثم صفها بكمس من الكتان وصيها في قناني حتى اذا مر عليها اسبوعان  
يصالح استعمالها وتشرب مع التلج باقداح صغار

انتهى



## الكتاب الثاني

في الوان الطعام على الطريقة الغربية

### القسم الاول

في المرققة والشوربا

#### الفصل الاول

تكلنا في الكتاب الاول عن تدبير المنزل والمطبخ وقاعة الطعام  
والتأمين ومد الموائد والتقطيع والوان الطعام على الطريقة الشرقية الى  
غير ذلك واما في الكتاب الثاني فتكلم في الطبخ على الطريقة الغربية  
مبتدئين بالمرقة والصالصات والعصير والقلي والمقبلات والزينة والشوربا  
ومشوي البقر والعجل والغنم والخروف والخنزير ثم الطائر من دجاج وفراريج  
ومقاطيش والقنص والسماك البحري والنهري والخضر والبيض والمعكرونة  
والشعرية والحلويات

#### في المرققة

المرقة جوهر الطبخ عند الغربيين واهم الاغذية اليومية وركن  
كثير من الاستحضارات الطبخية كاللحنا والصالصا والعصير وغيره فالمرقة  
اذا كانت مهيأة لا يباغتك الضيوف مها كثر عددهم اذ يمكن الطامي  
ان يعد اشكالا عديدة في وقت قليل فيبيض وجه سيده مع ضيوفه  
ويكتسب رضا

وخير المرق في المشرق مرق الضان وفي المغرب مرق البقر وتوجد

مرق آخر كثيرة كأمراق الطائر والخضر والاسماك والقنص من الطائر  
والحيوان والمرقة عملية اولية اساسية في المطابخ وهي ركن لمن يمارس فن  
الطباخة او يتقنه واذا امكن في ما نقوله في هذا الباب يصنع المرققة الحسنة  
وهي تتركب على ما يأتي

اللحم	٥٧٠	جراماً
العظم (قدر ما يتحمل اللحم)	١٢٥	/
ماء	٤	ايترات
ملح	٣٠	جراماً
جزر	١٥٠	=
بصل	٢٠٠	=
كراث	١٠	=
كرفس	١٠	=
كبش قرنفل	١٥٠	=
لفت	٢٥	=

يشك كبش قرنفل في بصلة

ومن الناس من يضيف الى المرققة ثوماً على اننا لا نستحسن ذلك لان  
طعم الثوم قوي يفسد عطرية المرققة فضلاً عن انه لا يمكن تقديم المريض

### المرقة للما دَب الفاخرة

اللحم	١٥٠٠	جراماً
من العظام قدر ما يحتمل اللحم		
الماء	٤	ايترات
الملح	٦٠	جراماً
الجزر	٣٠٠	=

البصل	٣٠٠	جرام
الكراث	٤٠٠	"
الكرفس	٢٥	"
القرنفل	٢	"
اللفت	٣٠٠	"

فالمرقة لاهل المنزل تكفي بموجب الطريقة الاولى اربعة او خمسة اشخاص وهب كانوا اثنين فقط فيمكن بقاء المرققة الى الغد ولحم البقر الملايم المرققة هو فخذ البقر وعقدة الركبة ولحم الكتف والساعد والفخذ اولى للمرققة وتصنع المرققة من عظام المثل على ان مرقته خفيفة لان المثل خير اللحم للشوي والمقلي وليس فيه عظم كاف لتكون مرقته دسمة بشرط ان يكون طرياً فان اللحم الجاف الناشف لا تكون مرقته على ما يرام من الجودة حتى ولا مسلوقة

### طريقة صنع المرققة

املا الوجاق تماماً من اللحم فالقدر الذي حسنت ناره منذ البداية يستمر ثلث ساعات ولا يحتاج الى ان تمسه واذا اقتضى ان تقوي النار تجنب مزيد اشتعالها فالنار القوية لا توافق المرققة اصلاً فانها تتطلب ناراً هادئة

غط الطنجرة لكن لا تحكم غطاها بل دعها مفتوحة نحو قيراطين فاذا كان الاناء محكم الغطاء تعكرت المرققة . انسل العظم من مادة اللحم كسر العظام بالسكين الكبير ضع في الطنجرة العظام اولاً ثم اللحم فوقها وصب الماء المصفى وضعها على النار وطفئ منها من الملح ٦٠ او ٣٠ جراماً واغلبها ومتى اخذت تزيد بردها باضافة الماء البارد واقشط الزفرة عنها بملقعة مثقبة واغلبها ثانياً واقشط الزفرة حتى اذا كان ذلك تكون المرققة خالصة من



الزفرة وامسح حافة الطنجرة جيداً واذف الخضرة المذكورة اعلاه ودعها تغلي حتى اذا اخذت بالغليان ضع الطنجرة على حافة الموقد بحيث لا يبقى الا ثلثها على النار كما قدمنا في باب الاعتبارات وغط بقية النار بالرماد ليستمع الغليان خمس ساعات اذا كان الاناء كبيراً وثلثاً اذا كان صغيراً ولا تدع النار تنطفئ بحيث يبطل الغليان واذا اقتضى تجديد القمح في الموقد احذر من مزيد الغليان فمن شروط حسن المرققة ان تكون نارها منتظمة الدرجة اي ان تكون على نار هادئة درجتها واحدة

ومتى خثرت المرققة ارفع اللحم منها وضعه في صحن وذق المرققة لتعلم اذا كان ملحها كافياً للشوربا واذا اقتضى زيادة ملح فيكون ذلك في القصة يقتضي ان يكون ملح المرققة قليلاً ففي تسخينها في الغد يزيد ملحها فقد يستوفي الملح اثناء الطبخ ذلك يكسبها لذة

### قشط الدهن

متى ابعدت الطنجرة عن النار اقشط الدهن عن المرققة ذلك لا بد منه للصحة وللطعام معاً وينبغي القشط بالملعقة الخاصة بذلك ولكن حذار من قشط المرققة معها ويتم ذلك متى كانت الطنجرة في حالة الغليان وهي على حافة الموقد

واما الدهن الخارج من المرققة وغيرها من المطبوخات ففي صفيته يصلح للقلي ويفقس الدهن بوضعه على نار هادئة ساعة ودعه يبرد فخورب ساعة ثم صفه بمصفاة

### اعتبارات في الخضرة للمرققة

للخضرة خاصة في المرققة فانها تصالح طعمها ولكن بشرط ان لا تستمر الخضرة في المرققة اكثر من الوقت المقتضى لنضجها ومتى نضجت اخرجها من الطنجرة وضعها في الصحن

ولا يخفى ان الخضرة اذا استمرت ملياً في المرقّة نقصت في طعمها  
ودليله انك تستطعم بالجزر والكراث واللفت اذا استمرطويلاً بالمرقة فان  
هذه الخضرة قد اخذت طعاماً دسماً بخسارة المرقّة لانها اخذت شيئاً من  
جوهرها بيد أن المطلوب المرقّة وليس الخضر

والخضرة في الربيع والصيف اطرى منها في سائر الفصول وتنضج  
من ثم بسهولة ففي الشتاء عسرة النضج وعليه يقتضي مراعاة الفصول في  
استعمال الخضر

### في تلوين المرقّة

نرى القوم عموماً يسمون في تلوين المرقّة لوناً ذهبياً فذلك لا يزيد  
في طعمها لكنه يحسن منظرها في العين تلك نقطة هامة في امر الطبخ  
فمن رغب في تلوين المرقّة يجب ان يحافظ على طعمها ولذا ننصح من  
رغب في هذا التلوين ان يمتنع استعمال البصل المحروق والجزر المحروق  
الى غير ذلك من التوابل الملونة فانها تعطي المرقّة طعاماً حريفاً وخير  
الملونات محروق السكر وافضله ما تصنعه يديك وهالك كيفية حرقه

خذ من السكر الناعم نحو نصف ليرة وضعها في قدر وذوبها وانت  
تحرّكها بملقعة خشب ومتى ذاب السكر جيداً اغله ساعة على نار هادئة  
وحركة بالملقعة من وقت الى وقت

ومتى صار للسكر المذوب لون اسمر غامق امزجه بليتر من الماء البارد  
ودع السكر يذوب على نار هادئة الى ان يجمد باضافة الماء البارد ودعه  
يبرد ثم ضعه في قنينة تسدها سداً محكمًا واستعمله حين الاقتضاء

وتلوين المرقّة بهذا المذوب يكون قبل تقديمها الى السفرة بخمس  
دقائق ولكن لا تستعمله في صالحة الفراريج وما شاكلها

### في حفظ المرقة

الشرط الاول في حفظ المرقة قشط الدهن عنها وان تصفى جيداً  
وقبل ان تحرزها في الوعاء وتسده دعها تبرد واحذر من رفع الغطاء عن  
الاناء المحفوظة فيه وتستمر المرقة ايام الشتاء محفوظة يومين وثلاثة لا  
يشوبها تغير اما في الصيف فيقتضي عليها في كل يوم وان تنظف الاناء  
جيداً قبل ان تضمها فيه

### في اطالة الطبخ

لاجل الحصول على مرقة جيدة يجب ان ينضج اللحم نضجاً تاماً فلا  
يزاد ولا ينقص في نضجه بل يكون على قدر الاقتضاء  
وقد عين خمس ساعات لطنجرة كبيرة ذلك على وجه التقريب اذ لا  
يمكن ان تعطى في ذلك قاعدة مطردة فان من اللحم ما يقتضي زيادة في  
الطبخ ومنه ما يقتضي زمناً قليلاً وذلك يكون حسب من الحيوان وطبعه  
ولمعرفة نضج الطبخ خذ بعد اربع ساعات او نحو الخامسة ابرة وجسمها في  
المطبوخ فاذا خرقت به سهولة يكون اللحم قد نضج وتكون المرقة استوفت شروطها  
غيرها في المرقة

ضع في طنجرة قطعة من الفخذ او الساعد (والفخذ اجود) واذا اضفت  
الى ذلك دجاجة فنعم الصنيع واملا الطنجرة ماء بحيث تغمر اللحم. و يوضع  
اعتيادياً من الماء ليتران او ثلاثة لكيلو غرام ونصف من اللحم واضف الى  
ذلك قليلاً من الملح وضها على نار هادئة قبل الغليان حتى تسخن الطنجرة  
شيئاً فشيئاً وترفع حرارة الماء بالتدريج فتوسع الياف عضلات اللحم وتحل  
المادة الغروية التي فيها وعندما يزداد القدر شيئاً فشيئاً فالمادة المغذية التي في  
عضلات لحم الحيوان وهي القسم الادسم فيه تحل رويداً رويداً فتعطي المرقة  
دسامة. ويجب ملاحظة النار ان تكون دائماً معتدلة لان النار القوية



تجمد المادة الزلالية في داخل اللحم وتحصل من ثم على مسلق قاس ومرة  
لا دسامة ولا طعم لها

فبعد ان تكون قدر فعت الزفرة عن الطنجرة اضف اليها شيئاً من  
الجزر والكراث والبصل وبعد ان تكون شككت في بعضها ثلاثة من كبش  
القرنفل ودعها تغلي شيئاً فشيئاً في خلال اربع ساعات فاذا اعتمدت على هذه  
الطريقة تحصل على مسلق طري وحسن الطعم وعلى مرة دسمة ومغذية معاً

## الفصل الثاني

في الشوربا

شوربا الفطارية

شوربا الخبز

خذ المرقعة حين قشط الدهن عنها وهي تغلي ونزل الشوربا  
فيكفي لاربعة اشخاص ليتر من المرقعة ٦٠٠ جراماً من مادة الشوربا  
اما شوربا الخبز فتتطلب لكل من الاشخاص ٥٠ جراماً من الخبز واما شوربا  
العصير والخضرة فلدون شوربا الخبز كمية حذراً من ان تكون ممسكه وكلما  
كثر المدعوون اكثر من المرقعة والخبز بالنسبة الى عددهم واقطع الرغيف  
قطعاً كل قطعة غلظها سنتيمتر وضع هذه القطع في الشورية وصب المرقعة  
فوقها بحيث تغمرها وعندها يضاف الى الشوربا السكر المذوب وتلح  
الشوربا عند الحاجة

ونقدم الخضرة على حدة في صحن على انها في اخر موطنها تكون قاسية  
وكثيرة العروق فعدم تقديمها اولى وتستعمل ايضاً للشوربا قطع خبز مقمر

شوربا العجالة

خذ من لحم البقر الهبر ليبرة ١ ونصف دجاجة منسولة العظام

واسحق ذلك كله وضعه في طنجرة مضافاً اليه من الملح جرام ١٠ وحلها بليتر ونصف من الماء واطبخها على نار هادئة وحررها بهدوء متى اخذت في الغليان ضع الجزر واللفت والبصل والكراث والكرفس المفروم ودعها تغلي ٢٠ دقيقة ثم صفها وقدمها على المائدة

### شوربا الشعيرية (الصوبو)

خذ ٦٠ جراماً من الشعيرية واغليها ٥ دقائق في ليتر واحد من الماء العالي المضاف اليه اربع جرامات من الملح ثم بردها بالماء وبعد ذلك صفها بمصفاة لاجراج الماء منها ثم القها في ليتر من المرققة الغالية وحررها بملعقة واقشط الزفرة لثلاث تجبل ودعها على نار هادئة ٥ دقائق على حافة الموقد مغطياً من الطنجرة ثلاثة ارباعها واقشط الرغوة عنها لتعرف ملحها ذلك امر نوصيك به في كل ما تعده من الماكل على اختلاف ضروره ثم قدمها للمائدة وقس على ذلك كل شوربا شعيرية من اي طرز كانت كمكرونة ايطاليا وغيرها من الاستحضارات العجيبة وكثيراً ما يقدم مع الشعيرية صحن من الخبز مبروشاً

### غيرها

اغل في طنجرة بالمرقة باقة بققدونس وبصلة مشكوك بها كبشان من القرنفل ودعها ربع ساعة على النار حتى اذا غلت ضع فيها الشعيرية بعد ان تكون كسرتها قليلاً لتكون قصيرة عن الملعقة في تناولها فيكفي اذا ذاك ربع ساعة لطبخها

### شوربا التايوكا

اغل ١٢ دسيلتر من المرققة واسكب في المرققة بيدك شيئاً فشيئاً ٤٠ جراماً من التايوكا الهندية وباليد الثانية حرره بملعقة كبيرة منعاً للتجبل حتى اذا سكبت الكل ضع الطنجرة على طرف الموقد واحكم غطاؤها لثلاث

تجمد على وجهها قشرة ودعها تغلي على نار هادئة ٣٠ دقيقة ثم افسط الزفرة عنها وقدمها للمائدة

### شوربا الارز

احسن الارز الذواتي . اغسل ٣٥ جراماً من الارز ثلث مرات واغله في لتر من الماء الغالي وحركه بالمعلقة ثم ضعه بالماء البارد ثم صفها بمصفاة واسكب الارز في ١٢ دسيلتر من المرققة الغالية ثم حركها بالمعلقة كي يمتزج جيداً بها ودع الطنجرة بعد ان تغطي ثلاثة ارباعها ٣٥ دقيقة على حافة الموقد حتى يعطى الارز وقتاً لينفلس ثم افسط الزفرة عنها وقدمها على المائدة

### غيرها

خذ من الارز ١٢٥ جراماً ونقه واغسله مراراً بالماء البارد وافركه بيدك وسقي الارز بالمرقة شيئاً فشيئاً واطبخه على نار هادئة واحذر ان تحركه اثناء الطبخ اذ يقتضي للارز ان يكون صحيحاً حتى اذا انضج ضعه في الشوربا واضف اليه المارقة وقليلاً من الزوم مغلياً وبهذه الوسيلة تحصل على شوربا رائقة صافية بيداً انه اذا سقي الارز مرة واحدة اثنا طبخه تكون الشوربا عكرة كمدة لا تروق للنظر

### شوربا الارز بالحليب

تصنع شوربا الارز بالحليب بمخلط الارز بالحليب وشوربا مستحب اللوز باضافة ست لوزات مرة مسحوقة مع قليل من الحليب المغلي واعصرها لتستخلص حليبها واضفه بعد ذلك الى الشوربا

### شوربا الارز بعصير البنادورى

هذه الشوربا تصنع على مثال شوربا الارز الفطارية على انه يزداد



عليها فقط عصير البنادورى ومن ثم خذ اثنتي عشرة بنادورى واعصرها وصفها وصف هذا العصير في الشوربا قبل ان تقدمها بخمس دقائق

### شوربا الارز

خذ الارز ونقه واغسله واطبخه على ما ذكرنا مضيئاً اليه شيئاً من الزعفران وثلاثة رؤوس من الفليفلة الحمراء مسحوقة ثم قطعة من السمن او قليل من نخاع البقر المذوب وقدمه على جاط مرقه خاترة موضوعة وحدها في شوربية

### شوربا السميد

اسكب ٥٠ جراماً من السميد في ١٢ دسليتراً من المرقه الغالية وانت تحركها بملقعة الخنثا حتى اذا امتزج السميد غط الطنجرة جيداً وضعها على حافة الموقد ٣٠ دقيقة واسع بانها تغلي ملياً على نار هادئة

### شوربا الخبز المفتت

ضع في طنجرة ١٢ دسليتراً من المرقه و ٦٠ جراماً من خبز تكسره لا تقطعه لان الخبز المقطع لا يتبل بسهولة وعكسه الخبز المكسر ودعه يغلي على مهل ٢٠ دقيقة وانت تحركه بملقعة خشب ومتى ذاب الخبز تماماً وصارت الشوربا خاترة قدمها للمائدة

### غيرها

خذ اب الخبز الطري وضعه في طنجرة فيها ماء يغمره حتى يتبل ومعه ٢٥٠ جراماً من السمن والفلفل والملح واغله ساعة على حافة الموقد او على نار هادئة لثلاثا يلصق وعندما تقدمه على المائدة اضف اليه روبة من صفار اربع بيضات محلوقة بتليل من الحليب والزبدة المقطعة قطعاً صغيرة ولا تكن هذه الشوربا متميكة كثيراً ومن الناس من يصفي هذه الشوربا على انها تخسر بذلك جانباً من خواصها

## شوربا الملفوف

شوربا الملفوف موافقة في اكثر الفصول . خذ ملفوفة صغيرة واتزع  
 منها اوراقها الاولى لانها قاسية واقطعها اربع قطع واغسلها بالماء جيداً  
 واذبلها بالماء الغالي نحو ١٠ دقائق مع ٢ ايكتو من اللارد (شحم الخنزير)  
 ثم انقعها بالماء البارد وبهايتين العمليتين يسهل هضمها حتى اذا انتفعت  
 جيداً ونظفت اعصرها جيداً كي تخرج الماء منها ثم ات كل قطعة منها بالملح  
 والبهار وحضر باقة مزينة جزر و ١٠٠ جرام بصل و ١٠٠ جرام ملح و ١٥  
 كبوش قرنفل مشكوك في بصلتين ضع اربع قطع الملفوف في طنجرة تسع  
 من الماء ليرتفع ومعها باقة جزر وبصل وضع على الملفوف ٥٠٠ جرام من  
 شاكلة البقر

ايكتو ٢ من اللارد الصغير المذبل مع الملفوف واضف من الماء لتر ٣  
 واغلقها واتزع الزفرة عنها جيداً ودعها تغلي ٣ ساعات على حافة الموقد  
 واخرج اللحم والخضرة والملفوف واقطع الملفوف قطعاً صغيرة حتى تكون  
 منقسمة جيداً في المرقعة وضعها في الشوربا بعد ان تكون قد وضعت فيها  
 ٢٥ جراماً من الخبز واسكب المرقعة فوقها وقدم

## شوربا الخس

خذ من المرقعة ١١ دسليترا ونق ٢٠٠ جرام من الخس من الورق ولا  
 تبقى الا اضلاعها واذبلها بالماء الغالي ١٠ دقائق ثم اغمسها بالماء البارد ثم  
 اعصرها قويا حتى تخرج الماء منها وتصير ناشفة وضعها في طنجرة واضف  
 اليها ٣ دسليتر من المرقعة الفطارية وضعها على نار هادئة حتى تحتتر المرقعة  
 واحذر من ان يلصق الخس بالطنجرة اذ لا بد من ذلك اذا كانت النار  
 قوية واضف اليها ٨ دسليتر من المرقعة واغلقها حتى اذا غلت غلية واحدة  
 ضمها على حافة الموقد ١٠ دقائق وضع ٤٠ جراماً من الخبز في الشوربا على

مثال الشوربا الفطارية واقشط الرغوة عن وجهها واغمس الشوربا وقدمها  
للأائدة

## الفصل الثالث

### في الشوربا الصيامية

خذ سمن جرام ٦٠ جزر ١٢٥ لفت ١٢٥ كراث ١٠٠ بصل ٥٠  
كرفس بعروقه ١٢ ملفوف ٢٥ خس ١٠ حميض ١٠ رومن ورق  
الكزبرة ٥

حف الجزر واللفت ونقى الكراث والكرفس والبصل والملفوف ونظفه  
واغسل وامسح كلاً منه واقطع كلاً من الكراث والكرفس والبصل والجزر  
واللفت والملفوف قطعاً طول احداها ٢ سنتيمتر وعرضها ٣ ميليمتر وضع  
هذه القطع في طنجرة ومعها السمن حافظاً الحميض والخس والكزبرة جانباً  
وجرها على نار قوية وحررها بالملقة حتى تصير الخضراوات المذكورة بلون  
قشرة الخوخة الغامقة وسقها بدسليتر ١٢ من الماء واضف اليها شيئاً من  
الملح والفلفل ودعها تغلي على حافة الموقد ٣ ساعات على نار هادئة لئلا تحترق  
كثيراً حتى اذا اخذت بالغلي اضف الحميض والخس والكزبرة التي لو  
وضعتها في الطنجرة هي وسائر الخضرة في وقت واحد لئلا تسبب العسير  
من ان تنقل بالسمن واسكبها بالشوربية وقدمها للأائدة

وتصنع هذه شوربا الجوليان فطارية ايضاً واستحضارها كاستحضار  
الصيامية على ان الفطارية تصنع بالمرقة والصيامية بالماء ويقضي في  
الفطارية ان لا تسهم عن المرقة فان كان لها ملح فلا تكثر منه للشوربا

### شوربا البصل

خذ ٢٠٠ جرام من البصل ونقها واقطع البصلة قطعتين ثم افرز منها



طرفيها اصلاً بينهما واقطع البصلة عرضاً قطعاً رقيقة ذات غلظ واحد لكي  
يكون نضجها واحداً وذبلها ١٠ دقائق بالماء الغالي دفماً لحرافة طعمها ثم  
صفها من الماء وضع في طنجرة ٣٠ غراماً من السمن واقلمها على نار قوية  
ومتى اشقر البصل اصف اليه ٣٠ غراماً من الطحين (ملعقة كبيرة) ودعها  
دقيقتين على النار ثم اصف اليه الملح والبهار وحركها حتى تغلي واتركها  
دقائق على حافة الفرن وذق ملحها وضع في الشوربا ٦٠ جراماً من الخبز  
و ٣٠ من السمن وصب المرقعة على الخبز وحركها بالملعقة خفيفاً حتى يذوب  
السمن وقدمها على المائدة ومبروش الجبن على حدة

### شوربا البصل المعقدة بالبيض

تصنع شوربا البصل معقدة بالبيض فتستحضر المرقعة وتغمس الشوربا  
على ما ذكرنا قبلاً واكسرت بيضات وافصل زلالها من صفارها وضع كلا  
منها في صحن على حدة واطفأ الى الصفار ٣٠ جراماً من السمن ومعه  
دليلتر من الشوربا التي في الشورية وحركها بالملعقة حتى تمتزج المرقعة  
والسمن والبيض معاً وصبها بالشورية وحركها ثانية وقدمها للمائدة وهذه  
العميلة في الشورية تصنع بمن يد السرعة وذلك حال تقديمها للمائدة

### شوربا الحمضة

خذ من الحمض ١٠٠ جرام و ٢٥ من الكزبرة و ٥٠ من الخس ونقعها  
واغسلها جيداً وافرما وضعها في طنجرة ومعه ٢٥٠ جراماً من السمن و ٣  
قصاصات ملح و ١ فلفل واقلمها على النار وحركها بملعقة خشب كي تذوب  
الحشائش وبعد ٥ دقائق اصف اليها ٢٠ جرام طحين وبعد ٥ دقائق اخرى  
صفها بليتر من الماء وحركها الى ان تغلي لثلاث يجمد الطحين ودعها ١٥  
دقيقة على نار هادئة على حافة الفرن

وضع في صحن ييضعين تحفقهما دقيقتين كخفق الحبة واطفأ الى ذلك

٦٠ جراماً من السمن وحرره حتى يذوب السمن وضع ثمانية دسيلتر من المرققة واضف اليها الروبة اي البيضات التي مزجتها بالمرقة وحررها دقيقة وقدم

### شوربا البطاطا والكراث

نقّـ واغسل ١٠٠ جرام من الكراث على ما ذكرنا في الاصل وقليّ وسق وملح وبهر كذلك واضف ١٠٠ جرام من بطاطة منقاة مفسولة ومقطعة قطعاً كبيرة واغل البطاطة برفق حتى تنضج واقطع ٣٠ جراماً من الخبز قطعاً رقيقة واقها في الطنجرة ومعه ٣٠ جراماً من السمن وحررها حتى يذوب السمن وقدمها للمائدة

### شوربا عصير العدس

خذ ٤ دسيلتر من العدس الناضج الاشقر واغسله بالماء الفاتر وضعه في طنجرة ومعه ليتر ماء ونصف

ثم ضع بصلاً صحيحاً ٣٥ جراماً كرفس ٢٠ جزر ٣٥ ملح ١٠ وايطبخ حتى اذا غلي العدس خفف النار ودع الطنجرة تغلي رويداً حتى تنضج ومتى كبست على عدسه وهرست يكون النضج قد تم ولاجل ان تلبن العدس وتسهل النضج صب من نصف ساعة الى نصف ساعة اخرى كباية من الماء البارد بحيث لا تسكب اكثر من كباية وبعد ان تصب الماء البارد دعها تغلي وكان الاقدمون ينقعون الحبوب التي يرام اخذ مرقها منذ المساء فبدلاً من ذلك اخف الماء البارد ومتى نضج العدس صفه بمصفاة واحفظ عصيره وصفه بمنخل من الشر يط فوق صحن من فخار وسقه بجزء من المرققة مراراً حتى تصفى العدس بسهولة ومتى صار العصير اسكبه في الطنجرة حتى اذا اخذ بالغلي ضعه على حافة الموقد نحو نصف ساعة وحرره بماهقة من خشب لئلا يلبق العصير وضع ١٥ جراماً من الخبز في الشوربية واضف ٦٠ جراماً من السمن واسكب العصير على السمن والخبز وحررك بالمعلقة لكي تذوب السمن وقدم

## عصير اللويا البيضاء

خذ ٤ دسيلتر من اللويا البيضاء واصنع عصيرها كمصير العدس

## عصير البز يلا

خذ ٥ دسيلتر من البز يلا الخضراء وضعها في طنجرة واغمرها بليتر ونصف من الماء واضف ٥ جرامات من الملح دون بهار وما تبقى اسلك فيه مسلك عصير العدس

## الارز والشعير لشوربا العصير

يستعمل في شوربا العصير الارز بدلاً من الخبز و يقتضي لشوربا تقدم لاربعة اشخاص ٣٠ جراماً من الارز اغسل الارز جيداً بالماء البارد ثم اطبخ حتى يفتح بماء قدرها ٢ دسيلتر وفي ٣٠ دقيقة يكون الارز ناضجاً وضع الارز بالعصير و اضف اليه ١٥ جراماً من السمن بالشورية وحركه وقدمه تلك طريقة يقتضي اتباعها في استحضار الشعير واغمره بماء قدرها ٦ دسيلتر لا غير واضف اليها ٨ جرامات الملح وضعها على نار هادئة ساعة ونصفاً وصفها جيداً في المصفاة واخلط الشعير بالعصير مضافاً الى الشورية ١٥ جراماً من السمن على ما ذكرنا في الارز

## شوربا بالارز والحشائش

خذ من الحميض ٥٠ جراماً ومن الخس ٥٠ والكزبرة ٥٠ نق ونظف واغسل وافرم على ما ذكرنا في باب شوربا الحميض وضع هذه الحشائش في طنجرة تسع ليترين من الماء ومعهما ١٥ جراماً من السمن و ١٢ من الملح و ٢ من الفلفل واقلمها ٥ دقائق واضف اليها ٤ دسيلتر من الماء ودعها تغلي



على حافة الموقد ١٥ دقيقة وضع ٦٠ جراماً من الارز المفصول جيداً  
وحرّكها بالملقعة كي يخالط الارز جيداً ودعها على نار هادئة نصف ساعة  
وعند تقديمه للمائدة ضع في الشوربية ٣٠ جراماً من السمن واسكب ما  
فيها بالطنجرة وحرّكها وقدمها وكذلك تصنع شور با الشميرية من كل  
الانواع

### شور با حريرة

ضع في طنجرة ٣٠ جراماً من الطحين محلولاً باربعة دسيلاترات من  
الحليب واحذر من تجيبيل الطحين واضف الى ذلك قبصة ( القبصة ما  
يؤخذ بثلاث اصابع ) من الملح و٥ جرامات من السكر ودعها تغلي ٢٠  
دقيقة وانت تحركها بملقعة خشب لئلا تلتصق بالطنجرة واذا سمكت كثيراً  
اضف اليها الحليب حتى ترتخي ومتى نفخت الحريرة تكون خاتمة بحيث  
تجمد على الملقعة ومن الطحين ما يعقد اكثر من غيره ولذا اشير باضافة  
الحليب بجانبه ليزيد غلظ الحريرة ويلقى بالحريرة السميد فانه سهل على  
المعدة لا سيما في الاحداث

### حرّاقي اصبعه

ضع ١٤ دسيلاتراً من الماء في طنجرة واضف اليه ٥٠ جراماً من الخبز  
المفتت صغيراً وقبصة ملح و٢٥ جراماً من السمن وضعها على نار قوية حتى  
اذا اخذت بالغلي حرّكها بملقعة خشب لئلا تلتصق بالطنجرة وضعها لتطبخ  
٢٠ دقيقة وانت تحركها وضع في قصعة ٤ صفاراتبيض محلولة بنصف  
دسيلاتر من الحليب واضف الى ذلك ٣٠ جراماً من السمن وضع النقيع  
المذكور في الشوربية وقدمها للمائدة

### شور با السمك

لاجل صنع هذه الشوربا يقتضي لكل مدعوة من ٢٥٠ الى ٣٢٥

جراماً من السمك . خذ اسماً كآ مختلفة الاجناس كالبورى وغيره . وكلما  
 كثرت اجناس السمك كانت الشوربا زكية فاخرة على انه يقتضى  
 مجانبه كثر الدهن او الزيت وضع في الطنجرة اقداحاً من الماء على قدر  
 المدعوين وقدحاً كبيراً من الخمر الابيض وقدحاً من زيت الزيتون  
 وبصلتين مقطعتين قطعاً وراسين من الكراث المفروم واربعه رؤوس  
 من الثوم والبقدونس المفرومة ناعماً وفليلاً من قشر البرتقال او الليمون  
 الحامض وملعقة من الزعفران وكشين من القرنفل وورقتين من الغار  
 وملحاً وبهاراً وعلى هذه الاستحضارات ضع السمك بعد ان تكون قد  
 نظفته وقطعته وحرك ذلك كله وضع الطنجرة على نار قوية (فلا يوافق  
 خمود النار فيبطل الغليان) ودعها نصف ساعة وقدمها في شوربية وخذ  
 السمك في ملعقة لثلاث يتفتت

ومن الناس من يغمس احياناً قطعاً من الخبز بالمرقة ويقدم السمك  
 وحده في صحن ويطحنون احياناً اسماً كآ آخر صغيرة قبل الوقت وباخذون  
 منها مرقعة دسمة يستعملونها بدلاً من الماء وكثيراً ما يطبخون هذه  
 الشوربا في مقلاة بدلاً من الطنجرة وذلك على نار من الحطب قوية تلك  
 خير الطرق فالمقلاة خير من طنجرة النحاس ولهب نار الحطب خير من  
 الفحم فيكون الغليان سريعاً فتنبخ الشوربا بسرعة وتجمع بين السرعة  
 وحسن النفع .

### الفصل الرابع

في ما يصلح من الشوربا ان يكون فطارياً او صيامياً

شوربا الملفوف

نقِ ملفوفة وعرها من ورقها واقطعها اربع قطع واضلاعها الكبيرة

قطعتين واخرج جذرها متى طابت المرقة خذ منها في طنجرة واطبخ  
الملفوفة وزد عليها باقة من الكرفس ولا تطبخ الملفوف ولا الكرفس في  
قدر المرقة فانهما يخولانها طعماً حاداً غير مقبول فلا تصلح بعد ذلك لعمل  
الصالصة واصنع الشوربا مستعملاً قشر الخبز بمعزل عن الفتات واغمس  
الشوربا بالمرقة في الطحين وضع الملفوف فوقها واخرج من قدر المرقة ما  
بها من الجزر والكراث واضفه الى الملفوف

### شوربا الملفوف المتمايزة

قطع الجزر واللفت قطعاً تروق هيئتها للناظر وقطع الكراث المنقى  
قطعاً طولها من ثلثة الى اربعة سنتيمترات واقل الكل بالسمن او بدهن  
المرقة والسمن اولى ونق من الملفوف خياره وقطعه ارباعاً وذبله بالماء العالي  
حتى تذهب حرافته ثم غطسه بالماء البارد واعصره عصراً خفيفاً حتى تخرج  
منه الماء واضفه الى الخضرا الاربع وواصل قليه ومضى تشرب السمن اصف  
اليه باقة كرفس وضع عليه مرقة كافية حتى اذا انضجت الخضرا اقشط الزفرة  
عن الشوربا الغموسة وأهبطها بحيث تستمر الخضرة على الخبز ولك ان تزيد  
عليها البزيلة في اوانها واذا وجد زوم استعمله نقوية للشوربا وهو يخولها  
لوناً وطعماً مقبولين ولدى عدم الزوم يستعمل للتلوين محروق السكر محلولاً  
بالماء او بصله محروقة على ان الزوم مفضل عليهما لانها لا يروقان للجميع

### شوربا الملكة

خذ ما تبقى عندك من «طام الطائر او الدجاج او الديك الهندي واذا  
لم يكن ما يكفي فاضف عليه من لحم العجل المشوي واتزع عنه الجلد والعظام  
وخذ نحو ثلاث ملاعق من الارز واسلقه حتى يهرس حبه بسهولة وافرم  
اللحم واسحقه والارز معاً ثم خذ من القدر مرقة لم يدخلها الا الجزر والصل



وضع المرققة في طنجرة مع عظام الطيور وجلدها واغليها نحو نصف ساعة وصف هذه المرققة بخرقة ناعمة وحل فيها عصير الطيور وليكن لونا غنبريا ولتكن كسائر شوربا العصير خاترة ودعها تسخن على نار هادئة حتى اذا حان اوان تقديمها زد عليها قدحا كبيرا من الكريما المضاعفة وضع في الشوربية قطع خبز مقالية بالسمن وقدم

### شوربا جوليان فطارية

خذ اربع جزرات واربعة رؤوس لفت وستة من الكراث وستة من البصل وقلب كرفس وبزيلة وخس وحميض وكزبرة وقطع الاصول والعروق قطعاً رقيقة من قيراطين الى ثلاثة طولاً وشق البصلة شطرين ثم قطعها قطعاً نصف حلقة واضف البزيلة اذا وجدت واقل هذه الاصول والعروق كلها بالزيت عشر دقائق ثم ضع كفافها من المرققة حتى تنفمرها واضف اليها قليلاً من الزوم عند وجوده وضعها ساعة على النار هادئة وقبل ان تقدمها للمائدة بعشر دقائق اضف اليها حفنة من خس واخرى من الحميض ونصف حفنة من الكزبرة المفرومة

### شوربا فوبان

هي كشوربة جوليان والفرق بينهما ان الاصول تقطع في جوليان شبكات وفي فوبان اقماعاً اي كساتين ولا يدخل في كليهما الخبز

### شوربا ربيعية

قطع الجزر بهيئة الزيتون واللفت بهيئة الثوم ولك ان تشكل في هيئاتها وقشر قدر ذلك من البصل الصغير ومثل ذلك من لبلوب المليون والقربيط المقسم باقات صغيرة ومثله من اللوبيا الخضراء المقطعة كذلك من البزيلة - ذبل كلاً من هذه الخضراوات بالماء الغالي والملح ثم يراوده

بالماء البارد ثم اصنع الشوربا على ما يأتي :

خذ من المرققة الخائرة او الزوم المغلي وضع عليه باقة من الكرفس  
واطبخ اولاً الجزر واللفت ثم البصل الصغير حتى اذا نضجت اضف اليها  
بقية الخضرة التي تكون قد نضجت اكثر النضج في تذييلها والتى عليها  
المرقة واحذر من ان تنضج هذه الخضرة نضجاً يحولها الى عصارة اما  
اللوبياء والبزيلة فلا بد ان تستمر اخضر او بين ومرقة ذلك تكون رقيقة  
او خائرة ويضاف الى جميع شوربا الخضرة قليل من السكر نزعاً لطعمها  
الحريف فانها لا تزول ولو بوانغ بالتذليل

### شوربا الجزر الجديد

خذ الجزرات الاكثر احمراراً وقطعها قطعاً تحاكي ريش الاوز طولها  
نحو ثلاثة اقدار يط وذيبلها اولاً ثم بردها ثم اقلها بالسمن مع قليل من السكر  
واعصرها من الماء واغمرها بالمرقة واضيف اليها من الزوم ان وجد كي  
يحول الشوربا قواماً وعلى هذا الطرز تصنع ضرور الشوربا المذكورة  
انفاً وانما نسميها باسمها مجانبية للتكرار

اولاً . شوربا اللفت مقطعة قطعاً متساوية مذيلة ومقلية بالسمن .  
ثانياً شوربا الكراث مقطعة ومذيلة ومقلية بالسمن . ثالثاً شوربا البصل  
الصغير الابيض مذيلة فقط . رابعاً شوربا البزيلة المليون مذيلة . خامساً  
شوربا البزيلة مذيلة

### شوربا القديس جرمانوس

خذ ليترين من مرق عصير البزيلة بشرط ان لا تكون ممسكة وابقها  
في درجة الغليان على جانب النار ثم حررها حتى ترغي وعقدتها بصغار  
خمس يفيضات بعد ان تختتمها بقليل من الكريما وتضيف اليها قليلاً من  
الاصبانخ الاخضر وحفنة من السكر وقليلاً من السمن وافرغ الشوربا بوعائها

بعد تصفيئها ثم اخلط معها كيبات صغيرة من لحم الصيد  
شور با العدس بالاصطلاح الانكليزي

شيط اذنين عجل واسلخ عنها الشعر ونظفها واغسلها وضعها في  
قدر صغير مع قطعة لحم الجمل فيء واضف الى ذلك ثلاثة اوار بة ليترات  
ماء واجعل القدر على النار في اول غلية حول القدر الى جانب النار في  
بلغت الاذنان نصف استوا اضف اليها ثلث ليتر عدس منقى ومغسولاً ثم  
اضف الى ذلك بصلة وقطعة كرفس اما الاذنان فيجب ان يتم نضجها مع  
العدس ثم اخفق العدس وصفه بالمصفاة واجعله في قدر واخلطه معه المرققة  
ثم صفه بالمصفاة الدقيقة الثقوب واغله وانت تحركه ثم ارفعه الى جانب  
واضف اليه الاذنين بعد تقطيعها وبعده اغله مقدار ربع ساعة ثم ازل  
دهنه وقدمه الى المائدة مع قطع خبز مقمرة

شور بالخروف بالاصطلاح اليوناني

اقطع ضلع خروف قطعاً متوسطة واقاها في قدر السمن مع بصلة  
مفرومة وعند ما يحرك اللحم تبلها بملقة صغيرة من الدقيق وبعده دقيقة  
اخلط معها من ثلاثة الى اربعة ليترات مرققة واضف اليها باقية بقدرونس  
وعند ما يحصل الغليان ارفع القدر الى جانب النار بالوقت الذي يكون  
لحم الخروف قد نضج ثم صف المرققة المتحصلة في قدر ثانية واضف اليها  
مايتين وخمسين غراماً من الارز واغله الى ان ينضج الارز تماماً ثم انزع  
العظم من اللحم وضعه في وعاء الشوربا واسكب فوقه وقدم

شور بالحشائش

خذ كراثين وخستين وحميض وكزبرة وافرمها فرماً خشناً واقل  
بالسمن اولاً الكراث ثم الحس والحميض ثم الكزبرة ومتى ذابت هذه الحشائش  
اغمسها بالماء الساخن او بمطبوخ البز بلا وهذا اولى واضف اليها الملح والبهار



ودعها تغلي نصف ساعة ثم اضع اليها روبة من اربع صفارات بيض  
محلولة بتليل من الحليب وقطع صغيرة من الزبدة

### شوربا البصل بالدهن او بالسمن او بالحليب

خذ اثني عشرة بصلة وقطعها شرائط وضع ٢٥٠ جراماً من السمن  
في طنجرة وحرقها واضف اليها ملعقة طحين وحرقها ثم ضع البصلات  
وجمها حتى انقلت كلها وكادت تنضج اغمسها بالمرقة او بالماء او  
بالحليب المغلي وبهرها وملحها واضف اليها قايلاً من السكر اصلاً  
للذقة البصل

### شوربا عصير الحميض

ذبل الحميض بالماء الساخن وافرمه ناعماً وضع في طنجرة ليترين من  
الماء ( وورق اللوبيا والبزيلة مفضل ) ومن السمن ٣٥٠ جراماً وملعقة  
كبيرة من عصير الحميض وملح وفلفل ومتى اخذت هذه الشوربا بالغلي  
عقدتها بستة صفارات من البيض محلولة بالحليب مضيئة اليها قطعاً صغيرة  
من الزيت واغمس الخبز وقدم للمائدة

### شوربا الشعير بالكرفس

اذب مائتي غرام من السمن في قدر واضف اليها مائتين وخمسين  
غراماً من الشعير المقشور وحمصه بضع دقائق بليترين او ثلاثة من المرققة  
البيضاء او من الماء الحار وحرك السائل الي ان يغلي وهيئه بما يلزم ثم  
اغل الشعير مقدار ساعتين واضف اليه حفنتين من اصول الكرفس المقطعة  
قطماً صغيرة والمسلوقة سلقاً خفيفاً وبعد نصف ساعة عقد الشوربا بصغار  
ست ييضات مخفوقة بنصف كباية من الكريما بدون طبخ واضف اليه  
ماية غرام من السمن وافرغه بوعاء الشوربا

## شور بالكستنا

خذ خمسين او ستين كستناية واقشرها واطبخها بالماء والملح وانزع  
قشرها الاخير وضعها في هاون واغمس بالمرقة قطعة من الخبز قدر ربع  
كمية الكستنا واضفها الى الكستنا واسحقها معاً ثم خذ مرقعة مقلية تكون  
قد غابت بها عظام غنم وحل العصير فيها ثم صفه بالخل واحفظها سخنة ثم  
صنها على قطع الخبز المقطعة اقلعاً والمقلية واضف اليها قليلاً من الملح  
وشيثاً من السكر وعند تقديمها للسفرة عقدها بقطعة من الزبد قدر يرضه  
وذلك يخولها دسامة

## خبز بالمرقة

خذ قشر الخبز وقطعه وخذ رغيفاً من الخبز الافرنجي وانزع منه لبه  
واغمسه برهة في دهن المرقعة ثم ضمه على قشر الخبز الذي تكون قد نضجته  
ايضاً بدهن المرقعة وتبله بالملح ودعه يتقمر بالفرن وصف الدهن جيداً  
وقدمه في قصعة والمرقة لوحده في الشوربية اوخذ قشر الخبز المقمر واسكبه  
بالشوربية وصب المرقعة الخائرة عليه واقشط الزفرة جيداً وقدم للمائدة

## غربور

خذ الملفوف وقطعه ارباعاً وذبله بالماء الغالي ثم برده بالماء البارد  
واضف عليه وصفه من الماء وضعه في طنجرة في قعرها قطع من شحم الخنزير  
واضف ساق عجل وجزرات وبصلات وبقدونس بعروقه وغط الكل  
بقطع اللارد ثم اغمره بالمرقة وضعها على نار هادئة حتى اذ نضجت قطع  
خبزاً في صحن عميق واتقعه بالمرقة وعندها صف الملفوف من الماء ورش  
في قعر قصعة كميات من انواع الجبن المختلفة وابسط فوق المبروش منها  
اولاً طبقة من الملفوف ورشه بمبروش الجبن ثم طبقة بالخبز المنقوع ورشه

بالجين ولا تزال كذلك حتى تمتلي القصعة وتكون الطبقة الاخيرة من  
الملفوف ورشها بالجبن رشاً بليفاً وضع هذه القصعة اما بالفرن او بفرن  
صغير على نارين ودع هذه الشوربا تغمر على مهلها حتى تقدمها الى  
المائدة سخنة جداً

## الفصل الخامس

في الزوم اي العصارة والعقيدة اي الروبة  
والصالصة والزينة

ان شئت عصارة من اللحم قدرها ليتر ونصف فخذ ٨٠٠ جرام من  
فخذ العجل وانسل عظامه واربطه وكسر العظام وضع اللحم في طنجرة  
واغمره بدسيلترين من الماء وضعه على نار هادئة لتحصل على مرققة خائرة ينشأ  
عنها في عمق الطنجرة عصارة تكون قشرة الخوخة الفاتحة وفيما انت تستحضر  
المرققة الخائرة حرك قطعة اللحم ويقتضي ان يتلون اللحم من الجبهتين  
ثم اصف من الماء ليترأ ونصفاً ومن الملح ٨ جرامات ٠ البهار ٢ باقة  
مزينة ١ بصل ١٠٠ جرام جزر ١٠٠ كبش قرنفل ٢ واطبخ حتى اذا  
اخذت بالغليان ضع الطنجرة على حافة الموقد وثلاثة ارباعها مغطاة ودعها  
تغلي ساعة غلياً بطيئاً واذا زدت في الغليان تكون العصارة عكرة  
صف كل ما في الطنجرة بخرفقة تحفظها لحين الحاجة واقسط الزفرة  
تماماً بحيث لا يكون في الزوم شيء من الدهن واخرج قطعة لحم العجل من  
الطنجرة وصفا في قصعة ورش عليها الملح واستعملها في القند فطوراً  
بصالصة البلانكت او الايطالية او بصالصة الحربية ٠ واذا شئت ان تجعل  
العصارة رباً لاجل الماء كولات الباردة فعليك بالطريقة المذكورة عيها  
الا انك تزيد رجل عجل عند التسقي وبعد طبخ ساعة اخرج قطعة



العجل وضعها في قصعة ورش عليها الملح كما ذكرنا واما رجل العجل فيقتضي ان تستمر في الطنجرة الى نهاية النضج ثم صف بالخرقة واقشط الدهن وضع الطنجرة في مكان بارد حتى يصير الزوم رطباً واذا تبقى في الرب شيء من الدهن فاقشطه تماماً وضع رجل العجل في صحن وانسل العظام منها ورش عليها الملح وضعها جانباً الى ان تبرد

(نبيه) . تلك طريقة لصنع العصارة والرب مهلة وموفرة معاً بحيث يتبقى اللحم الى الغد اما فوائده فلا تخفى على ارباب الصناعة فان عصارة اللحم او زومه ضرورية في المطابخ اما لتقوم مقام المرققة واما لتخول الطعام طعماً لا يحصل بالمرقة وحدها

### غيرها

اولاً ضع في قعر الطنجرة قطعاً من البصل تغطيه كله . ثانياً ضع على طبقة البصل دهن اللحم ودهن الخنزير ودهن البقر او الغنم بحيث يكون من الدهن الجيد . ثالثاً ضع على هذا الدهن اللحم اولاً قطعاً كبيرة ثم حطام الكستلانات وساق العجل وحطام الطيور الخ ثم جزرات كاملة او مقلعة قطعتين وباقة مزينة واربعة رؤوس ثوم وستة كبوش قرنفل وملعة مرققة او ماء عند عدم وجود المرققة ولكن يقتضي اذ ذاك ان تضيف الى الماء ملحاً . رابعاً متى حضرت الزوم على ما تقدم غط الطنجرة غطاءً محكمًا وضعها على موقد ناره قوية حتى يعرق اللحم واخيراً انخر قطع اللحم الكبيرة براس السكين تسهيلاً لاجراج عصارتها المغذية فاذا خرج من اللحم عصيرها واخذ هذا العصير يلصق اي عند ما لا يتبقى بتصفيد الاجزاء الرطبة المتطوي عليها اللحم والخضرة الا خلاصة اللحم التي هي جوهره المغذي اسمع للطنجرة دويًا خفيفاً فعندها خفف النار بوضع الرماد عليها ودع هذه الخلاصة تملون مع طبقة البصل فينشأ عن ذلك عصارة

إذا انبثت رأتحتها الزكية دلت على ان العمل اوشك النهاية  
 وإذا لم يكن عندك لاجل صنع العصاره قشطة عجل ولا ساقه فخذ  
 ثلاثة او اربعة ارجل عجل او مقادم غنم فانها تحول العصاره القوام المطلوب

## الفصل السادس

في العقيدة او الروبة

العقيدة الالمانية

في روبة تصنع على النار وركنها الطحين المحلول بالماء والحليب او  
 المرقه حسب المطلوب ولونها ابيض مصفر . حل الطحين بما ذكرنا من  
 السوائل وصفها بالمصفاة واسكبها باليد الواحدة على الصالصة التي يرام  
 تعقيدها وحررها باليد الثانية ٥ دقائق

الروبة

الروبة تصنع بالسمن والطحين وتطبخ على نار هادئة حتى يصير لونها  
 كلون قشرة الخوخة الفاتحة وكيفية عملها هي ان تسقي الطحين والسمن  
 وتحركها بمعلقة خشب على نار قوية الى ان تغلي ثم تضعها على حافة الفرن  
 ودعها تغلي ساعة واقشط الزفرة عنها وصفها في قصعة واحفظها للاستعمال

عقيدة البيض

ان روبة البيض تستعمل للشوربا والفراخ وهريسة الدجاج الخ .  
 فان شئت ان تعقد الصالصة بالبيض فابعدا اولاً عن النار نحو دقيقتين  
 حتى تبرد وخذ شيئاً من الصالصة التي يرام مزجها بصغار البيض وحررها  
 بالصغار حتى اذا خفقت جيداً صب الروبة على الصالصة وحررها بمعلقة  
 الخشب حتى تأخذ بالغليان

## الفصل السابع

### في الصالصة او الطرطور

الصالصة البيضاء في صالصة سهلة الصنع اذا تمت شروطها وان شئت  
 صالصة لاربعة اشخاص . نخذ من السمن ٩٠ جراماً ومن الطحين ٣٠ ومن  
 الماء السخن دسيلتر ٣ ومن الملح قبضة ١ ومن البهار ٠١ وضع في طنجره  
 ٣٠ جراماً من السمن و٣ من الطحين وامزج الطحين بالسمن واضف اليها  
 الملح والبهار وصب عليها دسيلتر ونصفاً من الماء السخن وحركها على النار  
 بملقعة حتى تاخذ بالغليان اي حتى تظهر الفقاعات الاولى فيكون من  
 الطحين والسمن والماء ٣ دسيلترات و يقتضي ان يتوصل هذا المزوج الى  
 المطلوب بحيث يغطي ظهر الملعقة فيجمد . وعندها اضف ما بقيت من السمن  
 وهو ٦٠ جراماً واخرج الطنجرة من النار وحركها الى ان يذوب السمن  
 تماماً ونتم الصالصة فتكون بما زيد عليها من السمن ٤ دسيلترات . واذا  
 كانت رخوة لان من الطحين ما لا يعقد فاضف الدسيلتر الماء الباقي او  
 نصفه فقط بحسب الاقتضاء وكرر الغلي اذا كانت قد انقطع واضف  
 الستين جراماً من السمن وحركها شديداً بالملقعة

#### غيرها

ضع في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن ونصف ملعقة من الطحين  
 المحلول بالماء والملح ومبروش جوز الطيب ودعها تغلي على حافة الموقد  
 ١٠ دقائق واخرجها من النار واضف اليها قليلاً من السمن وحرك الصالصة  
 دائماً بملقعة من الخشب ولا تردها الى النار . تلك صالصة تصلح لجميع  
 الخضضر المطبوخة بالماء



## الصالصة الهولندية

خذ من السمن الفاخر ٢٠ جراماً وخثر في طنجرة ملعقة من الخل بخمسة جرامات من المالح و٣ من البهار الأبيض فيكون من ذلك ملعقة صغيرة من الخاثر واخرجها من النار واضف اليها ملعقتين من الماء البارد وصفارين من البيض خاليين من الزلال وضعها على نار هادئة وحركها بملعقة خشب ومتى اخذ الصفار يعقد اخرجها من النار واضف اليها ٢٠ جرام سمن وحركها بملعقة حتى تذوب ثم ردها الى النار ٢٠ دقيقة واضف اليها ٢٠ جراماً من السمن ثم ارفعها عن النار واضف اليها ١٢٠ جراماً على ست مرات اي عشرين جراماً كل مرة ولا تضيف الكمية ما لم تذب الكمية التي قبلها وبعد ان تكون مزجت ثلث السمن المذكور التي في الطنجرة ملعقة ماء بارد لئلا تعقد الصالصة كثيراً واذا كانت مع ذلك كله تعقد على ظهر الملعقة بما يزيد على ميلمتر غلظاً اضف ملعقة ثالثة من الماء البارد وذق الصالصة وتبليها حسب ذوق المدعوين

### غيرها

الصالصة الهولندية ٠ ضع في طنجرة ١٢٥ جراماً من السمن وملعقة صغيرة من الطحين وصفاري بيض وملح وبهار وجوز طيب وحل جميعها واضف اليها ربع قدح ماء وعصير ليمونة حامضة وضعها على النار او على حمام ماري وحركها جيداً بملعقة خشب لئلا تحول الى زيت او ثجيل ودعها غليظة قليلاً واذا كانت غليظة كثيراً اضف اليها قليلاً من الماء ومتى تمت على هذه الصورة اضف السمن اليها على ما ذكرنا في الصالصة البيضاء بحيث لا تردها الى النار ومثل هذا الختام يزيد الصالصة كلها طعماً وتحسناً

### صالصة متردوتيل

إذا شئت صالصة اعتيادية نخذ ايكتو من السمن و ٣٠ جراماً من البقدونس المنقي المغسول المفروم ولا بد من غسل البقدونس مرتين اولاهما وهو بعروقه لاجل نزع التراب او الرمل منه . والثانية بعد فرمه فضعه في اناء وغطسه بالماء البارد وبعد ذلك اعصره شديداً ولا تنهمل في هذا الفصل الثاني فان للبقدونس طعماً حريفاً لا سيما في فصلي الخريف والشتاء . ضع السمن في قصعة والبقدونس المفروم ومعه من الملح قبصتان والبهار ٣ وملعقة عصير الليمون وقدم القصعة من النار حتى يرتخي السمن فيكون لها فقط قوام الكريما الغليظة وامزجها بالملعقة واخرجها كي تزين ولا تدوب هذه الصالصة فانها تحول الى زيت

### صالصة متردوتيل معقدة

خذ ١٥٠ جراماً من الصالصة متردوتيل المذكورة اعلاه وضع في طنجرة دسيلاتراً من الصالصة البيضاء وحلها بدسيلتر من الماء واغليها ٣ دقائق وحررها بملعقة خشب ثم اضف اليه صالصة متردوتيل واخرجها من النار وانت تحركها

### صالصة السمن

خذ من السمن ايكتو ٢ والملح قبصة ٢ البهار قبصة ٢ عصير الليمون ملعقة ٢ . ضع السمن والتابعة في طنجرة على النار وحررها بملعقة خشب ومتى ذابت بعض الدوبان اخرجها من النار وحررها الى ان تدوب تماماً . فاذا اخرجت السمن من النار ولم يذب الا بعض الدوبان وتركته يذوب خارجاً عن النار اكتب من حسن اللون والطعم ما لا يكتسبه لو ابقيته يذوب تماماً على النار

### الزبدة السمراء

من انواع الصالصة ما يسمونه صالصة الزبدة السمراء وطريقة صنعها ان تاخذ من الزبدة ايكثو ٣ وقطعها قطعاً وضمها في مقلاة على النار وذوبها حتى تكتسب لوناً اسمر وارفعها عن النار لتبرد ثم ضع في طنجرة ٣ ملاعق خل وقبصتين من البهار وخثرها حتى تصفي ملعقتين وارفع الطنجرة عن النار حتى اذا تاكدت ان الزبدة المذوبة قد بردت جيداً صفها بالمصفاة فوق الطنجرة التي فيها الخل وامنحها التابلة ومخنها حتى تقدمها للمائدة ولكن لا تدعها تغلي ابداً ولا بد للزبدة من ان تبرد قبل المزج لانها اذا كانت ساخنة فارت وفاضت

### الصالصة الحريفة او صالصة بيكانت

لاجل ان تثبل نحو ليبرة من اللحم المسلوق خذ من المرقعة دسيلاتر ٤ واشالوت جرام ١٥ وزبدة ٣٠ وطحين وخل ملعقة ٣ بقدونس مفروم ومفسول ملعقة ١ وكورنيشون مفروم ١ ونق الاشالوت وافرمه كالبقدونس وضعه في طنجرة واضف اليه الزبدة والخل وضمها على النار وحركها بالملعقة حتى يضمحل الخل وذلك متى راقت الزبدة وصفت واضف الطحين واطبخ ٤٠ دقيقة ثم صق باربعة دسيلاترات من المرقعة واضف من البهار قبصتين وقطرات من السكر المذوب للتلوين واضف الكورنيشون والبقدونس واغل وعند ظهور الفقاع اقشط الزفرة وقدم للمائدة

### الصالصة الايطالية

اذا اردت تثبيل نحو ليبرة من اللحم المسلوق خذ من المرقعة دسيلاتر ٣ ١/٢ خرايض ١ ومن جرام ٣٠ وطحين ٣٠ وحشائش ناعمة ملعقة ٣



خثر الخمر على حدة بحيث يصفى الديسلتر نصفاً واطفأ اليه الملح والبهار  
من كل منها قبضة ٢ واصنع روبة من الطحين والسمن وضعها على النار  
٣ دقائق وانت تحركها بالملقة وسقها بدسيلتر ٣ من المرققة والخمر الخثر  
واطبخها ربع ساعة وانت تحركها واطفأ من الحشائش الناعمة ٣ ملاعق  
وحركها على النار دقيقة ٢ واطشط الزفرة وقدمها للمائدة

### الصالصة البهارية

خذ من المرققة دسيلتر ٥ ومن جرام ٣٠ وعجين وخل دسيلتر ١  
اشالوت ١٥ وصمتر ٣ غار ٢ قرنفل ٢ بقدونس بمرقه ٢٠ بصل مفروم  
حلقات ٥٠ جزر حلق ٣٠

ضع ذلك كله ما خلا المرققة والسمن والطحين في طنجرة واطبخه الى  
ان يجف نصف الخل وعندما اضف المرققة واغل ودعها على حافة الفرن  
واصنع في طنجرة روبة بالسمن والطحين واطبخها ٣ دقائق وانت تحركها  
بالملقة وصب على هذه الروبة كل ما في الطنجرة الاولى بالتتابع منتظراً  
عند كل دفعة امتزاج ما تضيفه جيداً مخافة التجميل واطبخ مدة ٢٠  
دقيقة وانت تحرك ثم اضف قطرات من مذوب السكر لاجل التلوين  
وصف بالمصفاة واطشط الزفرة وقدم

### صالصة بوليت

خذ من المرققة دسيلتر ٤ ومن السمن ٣٠ جراماً والطحين ٣٠ والبيض  
صفارين واصنع روبة في طنجرة بعشرين جراماً من السمن و ٣٠ من  
الطحين واغل ٣ دقائق وانت تحركها ثم اضف المرققة وحركها ربع ساعة  
على النار وعقدتها بصفاري بيض و ١٠ جرامات من السمن الباقية وصفها  
بالمصفاة وقدم

لان هذه الروبة يقتضي ان تكون بيضاء ثم سقه بالمرقة الجيدة واضف باقة  
مزينة وبصلة وقليلاً من مبروش جوز الطيب واذا وجد حطام دجاج او  
طائر فاضفها وسقه بالمرقة واضف الجوز والبصل وباقة مزينة وحضر الخملية  
بهذا العصير فانه افضل من المرقة البسيطة ودعها تطبخ ربع ساعة على حافة  
الموقد وافعل بها ما تفعله بالصالصة الاسبانيولية واستعمل هذه الصالصات  
لجميع الاشكال التابعة الشوربا ويتفرع عن الخملية ما يأتي وهي

### الصالصة الالمانية

خذ من صفار البيض وحله بقليل من عصير الليمون واضف اليه  
مقداراً من السمن وعقده بالخملية وبذلك تكون الالمانية وصفها واحفظها  
مسخنة في حمام ماريّا (اي ضمن وعاء فيه ماء مسخن)

### صالصة بشمال

هي من الخملية وخاثر الحليب وضع في طنجرة نصف ليتر من زبدة  
الحليب وخرها حتى يبقى نصفها واضف اليها قدرها من الخملية وانت  
تحرّكها جيداً لئلا تلتصق في قعر الطنجرة حتى اذا اخذت قواماً ملائماً  
ضفها بالنخل وضفها في حمام ماريّا

### الصالصة الجنوبية

ضع في طنجرة مرقة السمك الذي طبخته فاذا كانت المرقة مركبة  
من الخمر والطيبوب خذ منها ملعقتين وخرها بملعقة من الصالصة الاسبانيولية  
مسخنة واضف قبضة من السكر وخره بدهن الانشائية . واذا كانت مرقة  
السمك من الماء والملح فقط ضع في طنجرة نصف قنينة من الخمر الجيد  
الاحمر وبصلة مقطعة قطعاً وراسين من الثوم مدقوقين واشالوت مفروماً  
وكبشي قونفل وورقة غار وقليلاً من الصمغ وبقدونس عروق واطبخ ربع

ساعة ثم اصف ملعقة كبيرة من الاسبانولية او من الصالصة السمراء ودع  
الصالصة على حافة الفرن واقتط الزفرة عنها وخرها ثم صفها بالبنخل واصف  
اليها قبصة من السكر من دهن الانشاية فلا تكوّن على هذه الطريقة  
الصالصة مالحّة وتستعمل للاسماك النهرية

### صالصة فكتوريا

هي اجود صالصة تلامي السمك . ضع في طنجرة ٢٥٠ غراماً من السمّن  
واربعة صفارات بيض فيء طري وملعقة خل البيلسان وملعقة صغيرة من  
خل الطورخون وملعقة من خل الفلفل وملعقة صوبا وقليلاً من مبروش  
جوز الطيب واصف ١٢٥ جراماً من زبدة نقطعها قطعاً صغيرة لاجل  
تلوين الصالصة وضع ماء في طنجرة كبيرة تضع في قعرها قطعتين خشب  
وضع عليها طنجرة الصالصة كي لا تلتصق بالطنجرة الكبيرة وضعهما على  
النار وانت تحرك الصالصة حتى تسمك سمكاً ملائماً واذا كانت سمكة  
كثيراً خففها بنخل البيلسان وذقها واصلح طعمها بنخل فان شئت ان تكون  
حامضة اصف اليها قليلاً من الماء ولكن لا تزد الملح ما لم تذق بعد وضع  
الصوبا

### صالصة القنص

ضع في طنجرة حطام ارنب نيئة وجمل او دجاجة الارض وقليلاً  
من الصعتر وورقة غار ونحو اربع بصلات وسقها بقدح خمر ابيض واسلق  
بحيث ينضج زومها فلا تلتصق وسقها بقليل من زوم اللحم او المرقّة الخائرة  
ودعها تنطبخ نصف ساعة والطنجرة محكمة الغطاء لئلا يتصاعد عطرها ثم  
صفها بمنخل حرير واصف اليها ثلث ملاعق من الصالصة الاسبانولية

### صالصة بوفرم

خذ ملعقة اشالوت مفروم ناعم وملعقة صغيرة من البقدونس الناعم



واضف الى ذلك قدح مرقه وقليلًا من الخل والبهار والملح ثم ضعها تحت مشوي القنص البري كالبط البري وما شاكله في طبخه بصفي الدهن على هذه الصالصة وقدمها وعليها المشوي

### صالصة رافيكوت المفروم

خذ قليلًا من الكزبرة والسبول والمسيكة والطرخون وافرغ الكل ناعماً وضع في طنجرة ملعقة خل وثلاث ملاعق نخلية وبهار وملح واحفظ هذه الصالصة سخنة وعند تقديمها اضف اليها الرافيكوت وعقدتها بقطعة سمن ولا تضعها على النار

### صالصة دهن الانشاية

خذ كمية من الاسبانولية ومخنها واضف اليها قدر جوزة من دهن الانشاية ولا تردّها الى النار واذا لم توجد اسبانولية اصنع صلصة سمراء بالزوم او بالمرقه

### دهن الانشاية

خذ ٦ انشايات ونظفها وصفها خفيفاً وانسل حسكرها ودقها في هاون وزد عليها قدرها من الزبدة وصف الكل بمنخل شعر واحفظه الى حين الاقتضاء

### صالصة البدلان والاسلاطين والسرطان البحري الخ

خذ البدلان وذبله بالماء الساخن ابي اطبخه بمائه ثم صفه وهكذا تعمل في السرطان البحري واطبخه بماء الملح الغالية واما الاسلاطين فخرقنها بالبصل والبقدونس والصعتر والغار والملح وبقدح من الخمر الابيض • تلك صالصة واحدة وخذ قليلًا من المخملية واضف اليها ٢٥٠ غراماً من السمن وعند عدم وجود المخملية حضر صالصة بيضاء بالمرقه وضع لها السمن

ثم ضع في هذه الصالحة ما ذكرنا من الحيوانات البحرية وما تضعه بها  
يسمى باسمه

### دهن الحارة او البدلان

خذ اثني الحارة واطبخها وخذ ما برأسها من الاحمر وما تحت ذنبها  
من الابيض واصحق ذلك في هاون واضف السمن ثم صف بمنخل ويكون  
هذا الدهن احمر اللون جميلاً

### صالصة سوبز

خذ ١٢ بصلة واقطع اطرافها وافرمها واذبابا بالماء الغالي وضع في طنجرة على  
نار هادئة ٢٥ غراماً من السمن والبصل المذبل واضف ملعقتين من الخملية  
ومتى احمر البصل بالسمن اضف ملعقتين من الطحين وسقها بنصف لتر من  
الكرما الجيدة واطبخ الصالحة على نار قوية لكي تظل يبضاء وحركها دائماً  
لئلا تلتصق واضف اليها ملعقة صغيرة من السكر حتى اذا نضج البصل صف  
بمصفاة او بمنخل شعر ولا يجب ان تكون هذه الصالحة سمكة كثيراً

### صالصة الكريما

ضع في طنجرة ١٢٥ جراماً من السمن وملعقتين من الطحين وحل  
الكل بالكرما والحليب وضع الصالحة على النار وانت تحركها دائماً نحو  
٢٠ دقيقة حتى اذا نضجت اضف اليها ملعقة صغيرة من البقدونس  
المفروم المغسول وتكون هذه الصالحة سمكة قليلاً وتستعمل ايضاً في  
حطام الاسماك

### صالصة سوبرم

ضع في طنجرة ثلاث ملاعق من الخملية ومثل ذلك من مرقعة الطائر

الخاثر وضعها على نار نوية حتى اذا خثرت وعقدت قواماً عقدتها بشيء من السمن وصفها بمخل حرير وعند تقديمها اصف اليها عصير نصف ليمونة حامضة

## القسم الثاني

في الزينة

### الفصل الاول

#### الفطر

خذ اربع قلوب فطر في كل قاب نحو ست فطرات واقطع ذنبها والقبها بالماء البارد ونظفها من الرمل والتراب ثم صفها بخرقه ولا تدعها طويلاً في الماء لئلا يغير طعمها ولونها وضع في طنجرة ملعقة كبيرة من عصير الليمون ومثلها من الماء وخمسة جرامات ملح وخذ كلاً من ذلك وحفه بالسكين كي يتشرب عصير الليمون فانه يجعلها بيضاء وكلما صفيت قطعة القها بالطنجرة وحركها حتى تشرب الليمون والملح وضعها على نار قوية واضف اليها ٣٠ جراماً من السمن واغلها خمس دقائق وانت تحرك الطنجرة لكي يكون النضج واحداً وضع الفطر في قصعة وغطها بورق منعاً للاسوداد حتى اذا تم العمل تستعمل الفطر للصاصة وللزينة

#### فطر مقلي لازينة

خذ قلوباً من الفطر ونقها واغسلها جيداً واقطع اطرافها وضع في مقلاة ابكتو من السمن حتى اذا حمي ولم تحمر الق فيه الفطر واضف اليه من الملح قبصة ٢ ومن البهار ٢ وحرق قص الفطر ٤ دقائق ورش عليه ٢٠ جرام طحين للتعقيد وحرقه ايضاً دقيقة وسقه بدسيلتر من المرققة وضع



ملعقة بقدرونس مفروم واشالوت مفروم مغسول جيداً فيكون الفطر المخضر  
اسمر فاتحاً

### الجزر زينة

خذ ٤٠ جزرة متساوية القدر اذا امكن ليكون نصفها واحداً وقطعها  
بهئية اجاصة واغسلها وصفها من الماء وضعها في طنجرة ومعها من المرققة  
دسيلاتر ٢ والسكر ٥ جرامات والملح ٥ واطبخها ٢٠ دقيقة على نار قوية  
في طنجرة محكمة الغطاء وذلك كاف لنضج الجزر وتخشير المرققة واذا  
ابطأت المرققة في التخشير ارفع الغطاء عنها واحفظ الجزر لتستعمله زينة  
حلوية تقدمه على السفرة ومتى كان الجزر احمر كبيراً فلا يمكن استعمال  
الجزرة منه كاملة فعندها قطعه قطعاً وحف القشرة بالسكين واغسلها وصفها  
من الماء وضعها في طنجرة ومعها من المرققة دسيلاتر ٣ وسكر ٥ جرامات  
وملح ٥ واطبخ على نار هادئة نطف ساعة والطنجرة مغطاة محكماً واذا  
كان النضج بطيئاً ارفع الغطاء

### اللفت

قطع ٤٠ قطعة من اللفت واقشرها بالسكين واغسلها وصفها من الماء  
ثم ذبله بالماء الغالي ٥ دقائق وصفها ثانية وضعها في طنجرة ومعها من المرققة  
دسيلاترين والماء دسيلاتر واحد والسكر ٥ جرامات والملح ٥ واطبخها ٣٠  
دقيقة على نار هادئة حتى اذا نضجت ارفعها عن النار واتركها في الطنجرة  
حتى تصفيتها من الماء حين تزين بها

### البصل الابيض زينة

خذ ٢٠ بصلة واقطع اطرافها وذبلها في الماء الغالي ٢٠ دقيقة وصفها  
ثم يردّها بالماء البارد واتزع منها القشرة الحمراء مع الطبقة البيضاء التي تحتها  
وشقها في جانبها بالسكين وضع البصل في طنجرة ومعها من الماء دسيلاترات ٦

والملح ٤ جرامات والسكر ٤ واطبخه برفق ثم صفه في الجينا ٤ دقائق قبل  
ان تقدمها

### البصل المحمر

حضّر البصل وذبله على ما تقدم واقله حتى يحمر واستعمله في الجينا  
وبها يتم نضجه

### البصل الجمد

خذ ١٢ بصلة واقطع اطرافها وذبلها ٢٠ دقيقة بالماء الغالي وصفها  
بالماء البارد واتزع منها القشرة الصفراء واول طبقة بيضا ثم اخرج قلب  
كل منها بالسكين فينشأ عن ذلك خلواً وادهن المقلاة بالسمن وصف  
البصل صفّاً لا يدع خلواً بينها وضع من السكر قبصتين في الخلو الذي  
صنعته في داخل كل من البصل وضعه على نار قوية لا شديدة الاستمرار  
كي لا يسود السمن وحرك البصل حتى يحمر من كل جهاته ثم صب عليه  
رقة كافية حتى تغمره وسقه بمرقته في كل عشر دقائق لئلا يتصلب البصل  
واحفظه لتزين به

### البطاطا للزينة

تستعمل البطاطا على ثلاثة اشكال اولاً مسلوقة وهي خاصة بزينة الامماك  
ثانياً محروقة لزينة اللحم ثالثاً مقليّة للكستلاته والفتك والمقلبات  
البطاطا المسلوقة

خذ ٢٠ راس بطاطه وقطعه قطعاً بيضاوية الشكل واغسلها وصفها  
من الماء وضعها في طنجرة ومعها ليتر ماء و ١٠ جرامات ملح واطبخها  
١٥ دقيقة حتى اذا نضجت ثلاثة ارباع النضج اطرح عنها الماء ودعها  
نتم نضجها بتصعيد البخار وتضعها على نار هادئة جداً وتغطيها بصفيحه من  
الحديد وفي عشر دقائق تنضج نضجاً محكمًا

## بطاطة محرقصة

قطع البطاطة على ما ذكرنا واغسلها ونشفها بمخرقة وضع ٣٦ جراماً من السمن المنقوس في مقلاة كبيرة لئلا تجتمع البطاطة بعضها فوق بعض واحم السمن والقي فيه البطاطة وحرقها وفي كل ٣ دقائق شلمها حتى اذا نضجت قدمها سخنة

## بطاطة مقلية

خذ ٦ رؤوس بطاطة متساوية الحجم ونقها وضع في مقلاة كيلو من السمن وذوبه على نار قوية والقي البطاطة في الحمال وحر كمها من وقت الى آخر ليكون نضجها متساوياً في نحو ١٠ دقائق نتخذ لونا جميلاً وان شئتها بحمرة مغمرة زد عليها الغلي ٤ دقائق

## اللوبيا البيضاء

اطبخ نصف لتر من اللوبياء على ما تقدم الكلام في عصرها حتى اذا نضجت صفها من الماء وضعها في طنجرة واضف اليها دسيليتر من المرة وايبكتو من السمن وملعقة بقدونس وقبصة ملح وقبصة بهار وحرقها الى ان يذوب السمن وحرارة اللوبيا تكفي لتذوبه وقس عليه

## الارنبيط

خذ ارنبطة من الارنبيط الابيض المتكاثف الزهر المتوسط واقطعها ثم اقسمها ٤ اقسام ونقها وارفع بالسكين القشرة القاسية الصلبة التي على جذعها وضع كل قطعة منها في قصعة ماء بارد ممزوج بنصف دسيليتر من الخل واغل في طنجرة لترين ماء وضع الارنبيط في الماء الغالي دقائق حتى تذبلها ثم بردها واغل لترين آخرين من الماء و ١٠ جرامات من الملح وصف الارنبيط من الماء واسلقه حتى ينضج



## الملفوف

خذ ٥٠٠ جرام من الملفوف الاخضر العاري من الورق الاصفر واتزع ارومته والورق الاصفر منه واغسل وصف واطبخ ربع ساعة في ٤ لترات من الماء و ١٥ جراماً من الملح وصفها ثانية بخرقة بيضاء وعند استعمالها زينة ذوب ١٥ جراماً من السمن في مقلاة وضع فيها الملفوف وحرقصفها ٤ دقائق ورش عليها قبصة خفيفة من الملح وقبصة صغيرة من جوز الطيب

## الاسبانخ

خذ كيلو غراماً ونصفاً من الاسبانخ ونق واغسل بالماء الكثير وصف بالمصفاة وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي وضع ٢٥ جراماً من الملح وصفها وبردها بالماء البارد وحرك كي يبرد الاسبانخ جيداً وعاجلاً فانك ان تركته يبرد لنفسه يصفر ويكتسب طعماً رديئاً ثم اكبسه جيداً حتى يستخرج منه الماء ثم ابسطه على مائدة نظيفة جداً في المطبخ وكرر التنقية جيداً وضمه وافرمه وضعه في قصعة وذوب في طنجرة ٣٠ جراماً من السمن ومعه ٢٥ جراماً من الطحين واطبخها ٣ دقائق وضع الاسبانخ في طنجرة ٥ دقائق وانت تحركها دائماً بملقعة خشب لئلا يلصق واضف قبصتين من الملح و ٣ دسيلاترات من المرققة تصبها على ٣ دفعات وكلما سقيت بدسيلاتر منها حرك جيداً وعند التقديم اضف ٤٠ جراماً من السمن وقبصة من جوز الطيب حتى اذا امتزجت هذه الكمية من السمن بالاسبانخ لا ترجعها الى النار

## الهندبا

خذ ١٢ قلباً من الهندبا الطرية الصفراء ونقها من العروق القاسية وهي الاوراق الاولى منها واقطع رؤوس الورق بحيث لا يبقى الا ماقل

من الاخضر منها ثم اقطع الارومة حتى الورق وانتح قلب الهندباواستخرج ما قد يوجد فيه من التراب وغيره واغسل وصف على ما ذكرنا في الاسبانخ على ان مدة النذيل تكون ٢٥ دقيقة وحضرها استحضار الاسبانخ بالسمن والطحين والملح والمرقة

### الحميض

خذ من الحميض كيلو ٥٠٠ جرام واجودها ما كان طرياً اخضر ونقها واغسلها بالماء الكثير وصفها ثم ضمها في طنجرة ومعها من الملح قبصة ٢ ومن الماء ليتر ٨ وضعها على النار ١٥ دقيقة وانت تحركها دائماً بملعقة خشب لثلا تلتصق وصفها بمنخل شريط ونقها وافرما وضع في طنجرة ٣٥ جراماً من السمن و ٣٠ جراماً من الطحين واطبخ ٣ دقائق وانت تحركها دائماً وضع الحميضة في الطنجرة الثانية ودعها على النار ٣٠ دقيقة وانت تحركها وتصب عليها دسيلاتراً واحداً من المرقة وبعد ١٠ دقائق دسيلاتراً آخر واكسر في قصعة ٣ بيضات تضيف اليها دسيلاتراً من الحليب واخفق ٣ دقائق واحكب على الحميضة واطبخ ٥ دقائق وانت تحركها جيداً بملعقة خشب وحفظها للزينة

### عرف الديك وكلاه

ان عرف الديك المعول عليه في الزينة يكون طرياً ومجمرآ ومضاعفاً . نظفه واغمسه بالماء الغالي ثم اخرجوه وصفه من الماء وافركه بين الاصابع لنقشر جلده ثم ضعه بالماء البارد وصفه وضعه في طنجرة ومعها السمن وعصير الليمون وقليل من الملح واطبخه وسقه بقليل من المرقة واما كلي الديك فبعد ان تكون نغمتها بالماء البارد حتى تنظف القها فوق عرف الديك وهو يغلي واخرجها في الحال فاذا تركتها تغلي تنفت وتضاف احياناً الى كلي الديك بيضات الغنم واستحضارها كما ذكر

كستلانة ضان من ٢٥٠ جراماً على نار قوية ٢ وعلى البروش ٦ كستلانة  
عجل ٢٠٠ جرام على نارها هادئة ٤ كستلانة الخنزير الصغير ككستلانة العجل  
وزناً ووقتاً. كستلانة الضان المتبونة بمسحوق الخبز على نار هادئة نطلب  
زيادة دقائق في الشهي كستلانة العجل والخنزير الصغير المتبونة بمسحوق  
الخبز على نار هادئة نطلب دقيقتين زيادة

## الفصل الرابع

### في القلي

للقلي شرطان احدهما نار قوية والثاني ان تحمي مادته بحيث يتصاعد  
بخارها فلكي تعرف اذا كانت المادة تصلح للقلي خذ قطعة صغيرة من الخبز  
واغمسها لحظة بالمقلاة فاذا ظهرت دلائل القلي عليها تكون المادة قد حميت  
او الق في المقلاة باطراف اصبعك قطرات من الماء فاذا برك في طشت  
وقدفت الماء تكون المادة قد حميت ثم ضع ما تريد قليه والمادة على حرارتها  
اذا كانت ما نقليه قطعاً صغيرة سريعة القلي واذا كانت القطع كبيرة  
وتتطلب زيادة في القلي جمد النار قليلاً ولا فيحترق سطحها ولا يقلى داخلها  
والاختبار خير هاد مادة القلي هي الدهن والشحم والسمن والزيت وخير  
المواد الدهن او الشحم وخير الشحم الكلي فافرمه وذوبه على نار هادئة  
واحذر تحميره ومتى راق يكون قد سلي تماماً فارفعه عن النار ودعه يبرد  
ربع ساعة ثم صفه بمصفاة اما السمن فيحمى في مدة اقرب من احماء الدهن  
وكذلك الزيت فانه يحمى في ٢٥ دقيقة. ودليل حسن القلي ان يكون  
اشقر اللون ناشفاً يابساً. اما الدهن او الشحم فقل به السمك والحلويات  
السكرية والدهن اولى فانه يلين المقلي. اما السمن فشرطه ان يكون



جديداً مفقساً صافياً حسن اللون والطعم فيحسن المقلي لو نأ وطعماً فان لم يكن كذلك حاكت شحم الخنزير بانها ترغو على النار ونفوره الزيت للطائر والسمك الصغير ينبغي ان يكون جديداً فاخراً فاذا كان عتيقاً تظهر عفونته اذا حمي ويكسب المقلي طعمة العفن وقد علمنا الاختبار ان زيت الزيتون يطالب قليلاً خفيفاً ومن ثم لا يحمى كثيراً والا فيتغير طعمه ويكسب المقلبات لو نأ كمداً بيد ان شرط المقلبات ان تكون شقراء لامعة

### روبة المقلي

تستعمل الروبة لقلي اللحم والامساك والاشكال السكرية وان تكون من ١٢٥ جراماً من الطحين وبيضتين وملعقتين من الزيت. انخل الطحين وضمه في قصعة واجعل في وسطه حفرة تصب فيها من الماء دسيلترين واضف اليه من الملح ٣ جرامات وصفاري بيض وملعق زيت واحفظ زلال البيض كي تحفقه بعده وامزج جيداً وحركها حتى تصير الروبة مدلوكة وذات قوام تعقد على ظهر المعلقة فاذا كانت سميكه كثيراً اضف اليها نحو دسيلتر من الماء وقبل ان تقدمها بنحو ٢٠ دقيقة اضرب زلال البيض قوياً وامزجه بالروبة واحفظه للقلي

### مسحوق لب الخبز ومسحوق قطعه

خذ مسحوق لب الخبز وبيضاً مخفوقاً وزيتاً او ٨٠٠ جرام من الخبز البابت المنثور واكسر القطع في خرقة بيضاء ولف الخرقة عليها وافر كها حتى يصير لب الخبز دقيقاً وصفه بمنخل وبسه واحفظه في علبه مطبوقه. ولجل الروبة منه اخفق البيض حتى يصير مائعاً والى قدر كل ثلاث بيضات اضف ملعقه زيت وملعقه ماء وقبصة ملح وقبصة بهار واضف من الماء حسب القتضي لئلا تصير الروبة سميكه. واما مسحوق قطع الخبز فيصير من قشر الخبز وقطعة القمره فتسحق وتنخل وتحفظ كمسحوق لب الخبز

### المسلوق بالبطاطة

خذ ٧٠٠ جرام من لحم البقر المسلوق وقطعه قطعاً مربعاً واخرج منه الدهن وما كان يابساً وخذ ايكثو من شحم الخنزير من الصدر واخرج جلده وقطعه قطعاً واحم الشحم في طنجرة حتى يحمر ومعه ٣٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر سقه بليتر من الماء واضف اليه ٥٠٠ جرام من البطاطة الصفراء المنتقاة المقطعة كقطع اللحم وباقية مزينة وبصلة واطبخها نحو ربع ساعة واضف اليها قطعة اللحم واطبخها ١٠ دقائق طبخاً حتى اذا نفخت اخرج الباقية وذق كي تتحقق التابلية اذ لا تدرك تمليح شحم الخنزير ما لم تذوقه وقدم

### مفروم المسلوق

خذ ٧٠٠ جرام من مسلوق البقر وعرقه اي اخرج منه العروق والدهن وما كان يابساً وافرمه ناعماً واصنع روبة من ٣٠ جرام سمن و ٣٠ طحيناً واطبخ ٣ دقائق ثم اخرجها من النار وصب فوقها ٤ دسيلاترات من المرقعة واضف اليها قبصتين من الملح وقبصة بهار وحر كدقيقة وارجع الى النار ولا تزال تتحرك ١٠ دقائق ثم اضف المسلوق ومعه ملعقة بقدونس مفروم وحر كة نحو ٣ دقائق واذا كان اللحم المفروم سميكا زد عليه نحو ليبرة من المرقعة ويكون هذا المفروم ايضاً بالصاصة ايطالية او صالصة البنادورى وايتهما اعتمدت مخبتها اولاً ثم اخفها الى المفروم على ما ذكر وضعه على النار وحر كة ٥ دقائق وذقه لكي تملحه وتبهره ويقنضي ان تتحقق تابلية الصالصة التي تقدمه بها

### سنبومسك المسلوق

حضّر ٧٠٠ جرام المسلوق على ما ذكر في المفروم وضع ٤ دسيلاترات من الصالصة بوليت في طنجرة وخثرها حتى تصفي ٣ دسيلاترات وعقدتها بثلاثة

صفارات بيض واحفظ الزلال جانباً وضع اللحم المفروم في الصالصة المعقدة واضف اليها ملعقة بققدونس مفروم مغسول وقبصة من الملح و٢ من البهار وامزجها جيداً بملقة خشب وابسطها على مائدة ودعها تبرد ثم اقسم المفروم ستة عشر جزءاً ورش على المائدة طبقة من مسحوق الخبز وضع الستة عشر جزءاً من المفروم فوق المسحوق المذكور كل جزء بعيداً عن الآخر ٦ صتيحيات وغط هذه الاجزاء بطبقة من مسحوق الخبز تعادل الطبقة الاولى وكتل تلك الاجزاء كتلامه ادلة واخفق الزلال الذي ابقيته بحيث تكسره ولا يرغو واضف اليه قبصة بهار و٢ ملح وملعقة زيت و١ ماء واغمس تلك الكتل في زلال البيض المخفوق واته في مسحوق الخبز وضعه على المائدة قبل ان تقدمه بنحو ٢٠ دقيقة احم القليية السخنة وصف هذه القراص على المصبع وضعها بالقليية حتى اذا نضجت نصف النضج شلها بالمغرفة حتى تحمر كلها معاً ومتى احمرت ومكنت تحت الاصابع اخرجها ورش عليها الملح وصفها وكلها بالبققدونس وقدمها للمائدة

### المسلوق على المودة سخناً

خذ من لحم الصدر او الكتف كيلو ٢ وقطعه قطعاً منربعة وخذ من لحم الخنزير ايكتمو ٣ واقشط جلدها وضعه جانباً لتنقع بالماء الساخن وقطع الشحم شراحي ورش الملح والبهار وشك اللحم على هواه واربط اللحم المسلوق وضعه في الطنجرة ومعه من الخمر الابيض دسيلاتره والعرق ١ والمرقة ٦ والماء ٦ ومن ارجل البقر بعد نسل العظام منها وتذييلها بالماء العالي ٢ وجلد شحم الخنزير الذي ذبلته وضعها على النار واضف اليه من الملح ٣٠ جراماً واغلاها ثم اقشط الزفرة وضع من الجزر ٥٠٠ جرام وبصلة وكبش قرنفل ٣ وباقية مزينة وملح ٢ جرام بهار قبصة ٢ وغط الطنجرة وضعها على حافة الموقد فتغلي برفق ٤ ساعات ونصفاً حتى اذا نضج اللحم وضعه في



قطعا وفوقها قطعة من لحم بقر عارية من العظام وزنها كيلو ٢ متبلة بالملح  
والبهار وأغمرها بالمرقة او بالماء السخن واطبخها بطيئا على نار هادئة نحو  
ست ساعات ثم خذ ملفوفا ابيض وقطعه قطعاً واساقه لوحده بالماء والملح  
وقبل التقديم للمائدة برقع ساعة ارفع اللحم من الطنجرة وضع فيها الملفوف  
المسلوق المصفي من الماء واجعل بان تكون له مرقة وقدم اللحم المسلوق على  
الملفوف

### المسلوق على الطريقة الانكليزية

اطبخ على نار هادئة في ليتر ونصف من المرققة كيلو جراماً ونصفاً من  
لحم البقر المجرد من العظام والمقطع قطعاً مربعة وبعد نحو ثلاث ساعات  
من طبخه بطيئاً اضع الى مرقته الخاترة مبروش القشرة الخارجة الرقيقة  
من الليمون الحامض ودعه ينطبخ نحو نصف ساعة حتى اذا نضج تماماً تبله  
بالملح والبهار وعند تقديمه صب في الصالصة ملعقة من عصير الليمون ولك  
ان تزيينه بالفطر او بالبطاطة او بالجزر

### ضلع البقر مكبوسا

خذ ضلعاً من البقر وزنه كيلو ٢ وشمره واخرج منه عظم السلسلة  
ولا تبقى الا عظم الضلع واربطه وضعه في طنجرة على قدر تماماً واضف  
اليه من المرققة دسيلاتراً والعرق دسيلاتراً والملح ٢٠٠ جرام والبهار قبضة ٢  
والبصل ١٠٠ ا جرام ومن القرنفل كبشاً و باقة مزينة و الجزر ١٠٠ ا جرام  
واطبخه مدة ساعتين طبخاً بطيئاً والطنجرة مغطاة بغطاها واداشت ان  
تتحقق نضجه انخره بالابرة وصف اللحم على قصعة واحفظها ساخنة وصف  
الزوم بالمصفاة واقشط الدهن عنه وخثره بحيث يصفى نصفه واضف الضلع  
على القصعة وغطه بالزوم ويقدم ضلع البقر بالمعكرونة وجميع الخضرة  
المذكورة في باب الزينة

### قلب البقرة على المودة

خذ قلب بقر طرياً سمياً وشقه شطرين لا تفصلهما عن بعضهما البعض واخرج الدم من داخله واغسله جيداً وشكله بشحم الخنزير كالمسلوق على المودة واربطه وافعل في طبخه وتزبينه ما فعلته في المسلوق المذكور

### لسان البقر

خذ لسان البقر وعرقه من الغضار يف وغيرها وانقعه ساعة في الماء البارد ثم ضعه في طنجرة في ٤ لترات من الماء واضف اليه من الملح ٣٥ جراماً والبهار قبصة<sup>٣</sup> والبصل ١٠٠ جرام وبقاة مزينة<sup>٢</sup> كبش قرنفل ٢ واطبخه ٣ ساعات ومتى تحققت نضجه ارفعه عن النار وارفع عنه الجلد البيضاء وضعه في قصعة وقدمه بالصالصة الحريفة او الطليانية او صالصة البنادوري ومرقه تستعمل في شوربا الخضرة فانها افضل من الماء

### حنك البقر

خذ من احناك البقر والقها بالماء الغالي ١٠ دقائق وصفها وحكمها جيداً وشق كل حنك شطرين وضما في طنجرة ومعها من المرققة دسليتران ومن الملح ٢٥ جراماً وبقاة مزينة و بصل ١٠٠ جرام وكبش قرنفل واطبخ بطيئاً ٣ ساعات وصف الاحناك على خامة ونشفها باسفنجة قليلاً وارفع جميع ما تبقى في الزوم من الدهن وصف وقدمه وتقدم هذه الاحناك بصالصة البوليت او الطليانية

### غيرها

نظف احناك البقر جيداً وغطسها اولاً بالماء الغالي ورقمها حتى تنزع

قوية ومعه من السمن ٥٠ جراماً والزيت ٥٠ والملح قبصة ٣ والبهار ٢  
ويكون الكرش يقرش ولونه اصفر غامق واغل في مقلاة ثانية من  
البصل ٦٠٠ جرام تحضرها كتحضير شوربا البصل ومعه ٥٠ جرام زيت  
حتى ينحمر البصل وضع الكرش في المقلاة التي فيها البصل واضف اليه  
ملعقة بقدونس مفروم وملعقة خل وسخنها دقيقة وامزج وقدم

### غيرها

قطع الكرش قطعاً صغيرة مربعة طويلة واقلها بالسمن حتى تحمر  
وقطع ست بصلات واقلها حتى اذا اصفرت صفها واغلها مع الكرش على نار  
هادئة بعض دقائق قبل التقديم واضف اليها عصير الليمون الحامض

### كلى البقر مقلية

خذ كلية بقر كبيرة وشقها شطرين طولاً وشق كل شطر عرضاً بغلظ  
نصف سنتيمتر وذوب ايكثو من السمن في مقلاة حتى اذا ذاب السمن  
ضع الكلية بالمقلاة ومعه ملح قبصة ٢ وبهار ٣ وقلها ليكون قلبها واحداً  
وبعد ٦ دقائق صف الكلية في مصفاة وضع في مقلاة ٣ دسيلات من  
الخمر الابيض حتى يصفر به ومعه ملح قبصة وبهار قبصة وارجم الكلية  
الى المقلاة ورشها بنحو ٢٥ جراماً من الطحين وحرقصها دقيقة ٢ ثم  
اضف الخمر ودسيلات من الماء ودسيلات مرقه واغل دقيقة ثم اضف ملعقة  
بقدونس مفروم وذق النابلة وقدم. ولك ان تحرقص كلى البقر ولا تصفيها  
ولا تغلي الخمر ورشها ٢٥ جراماً من الطحين وسقها بدسيلات ٢ من الخمر  
ودسيلات من المرقه واغل دقيقة واخرج الكلية من الصالصة وضعها بالقصعة  
واغل الصالصة ٤ دقائق واضف اليها ملعقة بقدونس مفروم وصب  
الصالصة وقدم واما ملحها وبهارها فلي ما ذكر آنفاً تلك طريقة امرع  
من المتقدمة وقد قصد بها توفير الوقت والخمر اذا لم تغله يحمص الكلى



## غيرها

شق الكلي شطرين وانزع منها اللحم الايبض الصلب وافرمها وضعها في مقلاة او صحن للقلي ومعهما السمن وحر قصها على نار قوية لثلاث تخسر زومها فاذا تحرقست قليلاً اضع اليها ملعقة صغيرة من الاشالوت والبقدونس المفرومين وتم تحرقصها ثم عقدتها بنصف ملعقة طحين وسقها بقدر خمرايبض وتبلها بالبهار والملح ثم ابعدها عن النار ولا تدعها تنفلي واخف اليها قدر جوزة من السمن وعصير ليمونة حامضة كذلك القلي بالشمبانيا بدلاً من الخمر الاصفر . واما الكلي بالفطر فيكون باضافة الفطر مقلباً بالسمن

## ضلع بقر مشوية

خذ ضلع بقر وزنها كيلو ٢ وقطعها وحضرها على ما ذكر في باب ضلع البقر مطبوخة واشوها ساعة على نار هادئة ولكن على حال واحدة وصف زومها الذي نزل في الاناء واغسط الدهن وقدم

## المتل المشوي

المتل المشوي هو قسم من لحم البقر المشتمل على السميسكة الحقيقية والكاذبة المنفصلتين عن بعضها البعض بسلسلة عظم فهذه الاقسام الثلاثة يكون منها المتل ويصير منها الروستو . خذ المتل واربطه وضعه بالبروش واشوه

## غيرها

خذ متلاً احمر اللحم تخالطه عروق دهنية ويفطيه الدهن وعرقه وانقعها قليلاً بتالة من زيت الزيتون والملح وعصير الليمون الحامض والبصل المقطع قطعاً وضع قطعة اللحم في البروش على نار معتدلة وحول الجمر نحو طرفي المشوي وسقه من وقت الى وقت اي كل ربع ساعة بما يقطر من الزوم

والدهن ودعه على البروش نحو ساعتين بحسب كبره وقدمه بصالصة مصنوعة  
لوحدها في زومه مضاف اليها ملح وبهار وقليل من الخل واشالوت مفروماً  
ناعماً وزينها بالبطاطة الصغيرة المقشرة والمنظفة والمطبوخة بالمرقة والزبدة  
الطرية او السمن والملح والبهار والمحرقصة بالسمن

### سميسكة البقر مشوية

خذ السميسكة وانزع منها الجلد والدهن الذي فوقها فقط وشكها بشحم  
الخنزير ولذلك اداة خصوصية ودع الدهن الذي في القسم العصبي الذي  
على الجوانب ليسقي السميسكة في شيها فحفظ زومها وتكون قد اعددت  
قابلة من البهار والملح وعصير الليمون الحامض والصعتر والفار والدقونس  
وبصلتين مقطعتين وكبس قرنفل وشيئا من الزيت واتقع السميسكة بهذه  
الصالصة نحو ثمان ساعات الى العشرة ثم ضعها بالبروش وغط القسم  
المشكوك بالشحم بورقة مدهونة بالزيت او بالدهن وضعه على نار ملائمة  
حتى اذا نضج اللحم ارفع الورق المدهون حتى يأخذ اللحم لونا وحيث ثبت  
تحت الاصبع يكون قد تم نضجه ولا تقدم السميسكة وقد بولغ في شيها  
لانه يجب ان تكون وردية اللون اذا جرحتها بالسكين ولك ان تقدم  
السميسكة بما تشاء من الزينة والصالصة

### سميسكة البقر بالفطر

خذ كيلو ٥٠٠ جرام من سميسكة البقر وعرقها وشكها بشراحي  
مربعة بطول ٥ مليمتري شحم الخنزير الابيض الطري فاذا كان منه  
قطعة مشبوهة فتنفسد السميسكة كلها وصفها بالبروش واشوها ٤٠ دقيقة  
وصفها كل ١٠ دقائق مرة وصف زومها واقشط الدهن عنه وقدمه تحت  
المشوي ويستعمل اعتياديا للسميسكة المشوية صالصة حريفة او ايطالية  
وذلك في صحن وحده

## غيرها

عرق السميسكة واخرج جلدها وعروقها وقطعها قطعاً ترقعها قليلاً  
وتجعلها مدورة وذوب السمن في مقلاة واتق فيها قطع السميسكة وتبلها  
بالبحار والملح وعند تقديمها حرقصها على نار قوية ومتى رأيت الزوم على  
سطحها اقلبها الى الجهة الثانية حتى اذا مسستها وجمدت تحت اصبعك  
اخرجها من النار وضعها على هيئة اكليل في قصعة وصف السمن وضع  
قليلاً من الزوم كي تحل ما جمد في قعر المقلاة من زوم السميسكة واضف  
ملعقة من الاسبانولية وخثر وقدم بمصير الليمون

## بفتك بالبطاطة

البفتك يكون دائماً من السميسكة والا لا يسمى بفتكاً ويكون  
البفتك من قطعه بغلظ ٤ صنيعترات مقطوعة من عرض مميسكة البقر  
ورقعها قليلاً وقطع ما في دائرها من العروق والجلد ككون بيضاوية الشكل  
وزينها بالبحار والملح وضعها في الزيت لتلين وحررها ٨ دقائق على نار هادئة  
وضع البفتك في قصعة ومعه ٥٠ جراماً من صالصة متروتل وزينه  
البطاطة المقلية وقدمه

## البفتك بدهن الانشاية

لاجل بفتك عادي خذ انشاية واغلبها ونشفها جيداً واسحقها على مائدة  
ظهر السكين واخلط مسحوقها بنحو ٤٠ جراماً من السمن وصفها بالمنخل  
وضع دهن الانشاية في قصعة تكون قد حميتها كذلك نحني كل قصعة  
قدم فيها المقلبات وضع البفتك على السمن وقدم

## مميسكة مقلية بالفطر

ان السميسكة المقلية تكون من قطع اللحم عيناها التي يصنع منها



الفتك ولذلك حضر قطعة سمكة على ما ذكر في فصل الفتك بالبطاطة ورش عليها الملح والبهار وضع في مقلاة ٢٥ جراماً من السمن والى فيه السمكة واقلها اربع دقائق على نار قوية ثم قلبها واقلها ٤ دقائق واحذر كي لا يحترق السمن واخرج السمكة وضعها في صحن ثم ضع ٨ جرامات طحين في السمن الذي بالمقلاة وحركها دقيقة بملعقة خشب واصكب دسليتراً من المرقعة وعصير الفطر المستعمل زينة وصف الصالحة بالمصفاة في مقلاة صغيرة وخذ الفطر المحضر على ما في باب الزينة وسخنه بالصالة وضع السمكة على القصعة وصف الفطر عليها وصب الصالة وقدم

### السمكة بالزيتون

هذه يكون استحضارها كما ذكر . خذ ٢٤ زيتونة تدورها للزينة وارفع النوى منها وذبلها ٥ دقائق بالماء الغالي ثم صفها على خامة وضع الزيتون بالصالة ودعه دقيقة ٢ وصفه حول السمكة وقدم

### اعتبارات في المحمرات

يقضي ان تكون نار المحمرات قوية وان لا يقطر زوم اللحم وان لا يخذ بالشي لونها اصفر جميلاً وهذا لا يتم اذا كانت النار هادئة على ان كثرة النار قد تحرق اللحم وتفسد طعم الصالة فيقضي من ثم ان تكون النار معتدلة ما بين قوية وهادئة

### كبد البقر

قطع الكبد قطعاً صغيرة وملحها وبهرها وعاملها معاملة الفتك ولا تزيد في شحمها ثم ضعها في صحن مسخن وادمن كل قطعة منها بالصالة لترد وتل باردة

## الفصل الثاني

### في العجل

العجل عند الاجانب كالضأن عندنا فقد رغبوا فيه لنعمته لحمه ومسهولة  
هضمه فانه مغذ وموافق للصحة وخير لحم العجل ما كان ابيض سمينا وكان  
وهنه شفافا لا كمدآ وانخر ما عوّل على استعماله في المطابخ المشهورة  
الفخذ والمثل والكشف والاضلاع والساعد والرقبة والصدر والمصعص

### المشوي منه

خذ من المثل كيلو ٢ ومعهما الكلى واقشر الدهن وعظام السلسلة  
ولفها والكلية في داخلها واربطها وضعها في البروش واشوها ساعة ونصف  
على نار هادئة وسقها كل ربع ساعة وصف الزوم واقشر الدهن عنها  
ورش الملح وارفعها عن البروش وقدم

### المثل الاعلى

خذ من المثل الاعلى من الاضلاع كيلو ٢ واشتر نصفها طولاً والسلسلة  
مما بحيث لا يبقى من عظم كل ضلع الا سنتيمتر ٥ ولفها واربطها وضعها  
بالبروش واشوها ساعة ونصف على نار هادئة ثم رش عليها الملح ٥ دقائق  
قبل تقديمها وصفها واقشر الدهن عن الزوم على ما ذكرنا

### العجل بالبلانكت

خذ من صدر العجل كيلو او جرام ٥٠٠ وقطعه قطعاً مربعاً بقطر ٦  
سنتيمترات وضعها في طنجرة وانمرها بماء واخف اليها من الملح قبضة ٣  
والبهار ٣ واغل وارفع الزفرة عنها وضع ٢٠٠ جرام من البصل ومن

القرنفل كبش ٢ و باقه مزينة ١ واطبخ ساعة اعلی نار هادئة حتى اذا انضج  
نضجاً كافياً صفه بمصفاة كبيرة ونظف القطع جيداً وضمه في طنجرة واصنع  
في طنجرة ثانية روبة بنحو ٣٠ جراماً من السمن و ٤٠ طحيناً وحررها  
دقائق على النار ثم اخرجها من النار واخرج المرققة كلها وانت تحرك بالمعلقة  
وخثرها ٢٠ دقيقة وانت تواصل التحريك وبعدها بصفارات بيض ٣  
وصف بالمصفاة في الطنجرة التي وضعت فيها قطع اللحم واغل دقيقة  
واضف اليها ملعقة بقدونس مفروم وامزج وقدم

### غيرها

اصنع صالصة بلانكت وضع فيها قطعاً من حطام العجل المشوية وعرق  
القطع اولاً بنزع الجلد الملون منها وقطعها قطعاً رقيقة منتظمة الهيئة  
مدورة كانت او يضاوية الشكل وسخنها بصالصة بلانكت واضف اليها  
زينة من الفطر او الكماية

### لحم العجل على الطريقة البرجوازية

خذ قطعة من نخذ العجل او من اللحم ما بين الذنب والكلي وزنها  
كيلو ١ و ٥٠٠ جرام وشكها بشراحي لحم خنزير على ما ذكر في باب لحم  
البقر على المودة واربطها وضعها في مقلاة واغمرها بليتري مرققة وارفع الزفرة  
في لول الغليان وضع ٤٠٠ جرام جزر و ٣٠٠ بصل و ٣ كبوش قرنفل و باقة  
مزينة وملح قبصة ٢ وبهار ٢ وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها واطبخ على نار  
هادئة ٣ ساعات وقبل ان ترفعها عن النار بعشرين دقيقة غطها بغطاء من  
حديد عليه النار كي تنحمر اللحمه وصقها متاً بالزوم حتى اذا نضج اللحم  
ضعه في قصعة وصف الزوم بالمصفاة وارفع الدهن وخثر نصف تخثير واضف  
ملعقة صغيرة من مذوب السكر للتلوين واقطع الجزر قطعاً متساوية واتزع  
الخليط من اللحم وزينه بقطع الجزر وبنحو ١٠ بصلات وقدم



## غيرها

خذ قسماً إما من الكلى او من الفخذ واقله بالسمن حتى يتحمر ثم  
ضف اليه قدح ماء وباقه مزينة وثلاث بصلات وبهار وملح واطبخه  
على نار هادئة نحو ثلاث ساعات في طنجرة واضعاً على الغطاء قليلاً من  
النار ولك ان تضيف الى ذلك شيئاً من الجزر او البطاطة الناضجة بعض  
النضج وارفع الدهن وقدم

## مثل العجل مكبوساً

خذ مثل العجل وانسل منه العظم واربطه وضعه في طنجرة ومعه  
من السمن ٢٠ جراماً واقله بحيث يحمر اللحم من جميع جهاته وصب عليه  
من المرقة ٨ دسيلات واضف من البصل ١٠٠ جرام والجزر ١٠٠ او كبش  
قرنفل ٢ وباقه مزينة ١ وملح قبضة ٢ وبهار ١ واطبخ دائماً على نار هادئة  
نحو ساعتين وغط الطنجرة ولكن دع لها منفذاً نحو قيراطين واخرج اللحم  
وضعه على قصعة وصف الزوم بالمصفاة وارفع الدهن وخثر نصف تخثير  
وفك الخيطان وضع على قصعة وقدم بعد ان تكون سقيت بالزوم  
ويقدم هذا المثل المحمر بالحميض والهندبا والاسبانخ

## لحمة محمرة

تصنع اللحمة المحمرة اعتيادياً من جوزة نفخذ العجل ٥ نفخذ كيلو او ٥٠٠  
جرام من اللحم واتزع منه العظام وشكه بشحم الخنزير وضعه في طنجرة  
ومعه من المرقة دسيلاتان وضعه على النار تغلي حتى تخثر المرقة واحذر من  
ان يلصق اللحم في قعر الطنجرة ومتى اخذ زوم العجل صبغة مصفرة واتخذ  
قواماً وصار غروباً اضف اليه ٦ دسيلات من المرقة واطبخ ساعة برفق الى  
ان تخثر المرقة والطنجرة مغطاة نحو ثلاثة ارباعها حتى اذا انتهى الغليان

ارفع الغطاء وضع مكانه غطاء من صفيحة حديد عليها طبقة من النار  
وسق لحم العجل في كل اربع دقائق حتى يتخذ لوناً مصفراً لامعاً  
تلك طريقة يقصد بها التجميد وضع اللحم على قصعة وصف الزوم بالمصفاة  
واقشط الدهن وسق قطعة العجل ٥٠ ويقدم ايضاً بالحميضة وتوضع الحميضة  
اولاً على قصعة وتوضع قطعة اللحم عليها وتسقى بزومها كذلك بالهندباء والسبانخ

### غيرها

خذ جوزة نخذ العجل وعرقها بان تنزع منها الجلد والالياف وشك  
سطحها بشحم الخنزير وضع في قلب طنجرة جزر وبصل وسق بقليل الزوم  
او المرقعة واطبخ يرفق على نارين وسق بمرقته من وقت الى آخر واحذر من ان  
يبالغ في تحميره لان المرغوب من هذا اللحم نعومته ولك ان تقدمه بمرقته  
بعد ان نقشط عنها الزفرة وتختار او بمصير الحميض او الهندباء او الاسبانخ  
او البنادورى او البزبلا او الخيار او الزوم او الصالصة البستانية الخ

### كستلاتة العجل مشوية وملتوتة بمسحوق الخبز

خذ كستلاتة من ٢٠٠ جرام وعرقها اي دقها حتى ينكسر اللحم  
ولا ينتفخ على النار وانزع عظم السلسلة والعرق الذي حول الجوزة والجلد  
الذي يغطي لحم القصبة ولاجل ان تشوي الكستلاتة رش عليها الملح  
والبهار من الجبتين وادهنها بالزيت خفيفاً على ما ذكر في باب التحمير  
وجمها ٨ دقائق ولاجل ان تلتها بمسحوق الطحين اغمسها اولاً بالسمن  
المنذوب ثم غطها بمسحوق الطحين وجمها على نار هادئة ١٠ دقائق وضع  
تحتها من الزوم المحضر

### كستلاتة مقلية

بعد تعريق الكستلاتة تلبها واغمسها بالسمن بمسحوق لب الخبز

والحشائش الناعمة وحررها على نار هادئة وقدمها وتحتها زوم او صالصة الزيتون

### كستلاتة على الطريقة الميلاية

عرق الكستلاتة وتبلها واقلها بالسمن حتى تحمر من الجهتين واضف اليها قليلاً من الزوم المحتر ومن عصير البنادورى فانه يجسها لوناً وطعماً وقدمها والمعكرونة تحتها

كذلك الكستلاتة بالطليانية - حضرها على ما ذكر وقدمها وتحتها الصالصة الطليانية - وبالاختصار فلك ان تقدم الكستلاتة المحمرة بماتراه من الزينة او العصير

### كستلاتة على الطريقة الانكليزية

خذ من هبر العجل ورقه وقطعه كالكستلاتة وقطعه على عردها وعلى هيئتها شراحي شحم خنزير وذوب سمناً في طنجرة وضع فيها قطع اللحم والشحم ومتى احمرت من جهة اقلها الى الجهة الثانية حتى اذا نضجت ارفعها عن النار وصف قطع اللحم والشحم اقلياً اي بجانب كل قطعة لحم قطعة شحم وضع في الزوم ملعقة صغيرة من الطحين وحله جيداً وسقه بقليل من الماء ولا تغلي هذه الصالصة بل صبا تحت الكستلاتة - واذا كان الشحم كثير الملح اسلقه اولاً نصف ساعة بالماء ثم استعمله على ما تقدم

### كستلاتة مقلية بالفطر

خذ الكستلاتة على ما في باب كستلاتة العجل المقلية والموتونة بمسحوق الخبز وشيئاً من الفطر وحضره على ما ذكر في فصل الفطر من باب الزينة ورش على الكستلاتة الملح والبهار واقلها في ١٥ جراماً من السمن ٢٠ دقيقة واقلها بعد ٦ دقائق كي تحمر من الجهتين واخرجها وضعها على قصعة في الطحين وضع في قصعة اخرى على النار ٨ جرامات من الطحين لاجل الروبة



قد صفت شيئاً من زومها في الصحن فصب هذا الزوم في الصالصة وضع  
اللحمة في القصة وضع الصالصة على النار حتى اذا غلت اصف ٣٠ جراماً  
من السمّن وملعقة بقدونس مفروماً وحرك بالمعلقة حتى تتزج الصالصة  
بالسمّن جيداً وصب الصالصة على الشراحي وذق القابلة وتحقق وقدم

### قصص العجل على الطريقة البروفنسالية

خذ كيلو ١ من صدر العجل وقطعه قطعاً مربعة بغلظ ٥ سنتيمترات  
وقطع ٣٠٠ جرام من البصل على ما ذكر في باب شوربا البصل وخذ نصف  
ورقة غار مفروم وكذلك من الصمتر المفروم و٤ جرامات من الثوم المفروم.  
وضع في طنجرة ٢٠٠ غرام من الزيت واصل اللحم والبصل والغار والصمتر  
والثوم وقصة ٢ من الملح و٤ من البهار وضعها على النار وغطها بغطاء من  
صفية حديد فوقه نار واطبخ نحو ساعة ٢ وحركها كل ٥ دقائق مرة بمعلقة  
خشب واصل دسيليترين من المرقّة وملعقة بقدونس مفروماً خشناً واطبخ  
٥ دقائق وصفها في قصة وصب الصالصة على اللحم وقدم واعلم ان  
الصالصة البروفنسالية لا يقشطون الدهن عنها والثوم من خواص هذه  
الصالصة وقد يستغنى عنه

### القصص بالماريناد

حضّر القصص كتحضيره بالبيوت والفرق بينهما انه بدلا من ان  
تضع روبة اطبخه ربع ساعة مع ماريناد مطبوخة وصفه وضعه في عجينة  
للقلي واقله في قلية غير حامية كثيراً وقدمه وفوقه قليل من البقدونس  
مقلياً ولك ان تحضر هذا القصص بجميع اشكال الصالصات وانواع  
الزينة وبعد ان تغليها تكون قطعها كما قطعت القصص بالبوايت فصفها  
في طنجرة وضع في قعرها شراحي لحم الخنزير وصف فوقها القصص وغطه  
بقطع الجزر والبصل مضيئاً ورقة غار وصمتر بعروق وقود بقدونس وسق بقليل

من الزوم او المرقة واغل على نار هادئة نحو ثلاث ساعات واذا سلكت هذا  
المهلك في تحضير القصص تصنع ايضاً القصص بالشرتر يصفه كالحجل  
بالملفوف بابدال الحجل بقصص البقر والخس المقلي بدلاً من الملفوف .  
وبالهايون تقدم بزينة من الهليون في وسطه . والبزيلة تقدم بزينة من  
البزيلة وشحم الخنزير كذلك على الطريقة البستانية . كذلك بصالة  
البنادوري وعصير الحميض بيخنا الفطر . وبطبة من الهندبا . وبصالة  
السوز وبالجمل مسم . هذا الشكل باسم كل صالة تزين بها

### لوزة العجل

لوزة العجل بالزوم المحضر او الحميض او الاسبانخ او صالة البنادوري  
خذ لوزتين من زور العجل ممينتين غير مشققتين وشق القصة ولا تفصلها  
من اللوزة وانقع اللوزات بالماء البارد ٤ ساعات وذبلها في طنجرة بالماء  
الغالي وضعها على النار وحمل حتى تثبت اللوزات وتنفخ وتخذ هيئة مركبة  
هوائية ولا تكون اللوزات صلبة كثيراً ذلك يمنع تشكيكها وضعها في صحن  
ماء بارد ودعها تبرد تماماً وصفها واكسها بين صفحتين وفوقها ثقل  
كيلو ٢ وشكها على ما ذكر في باب السمسكة المشوية

وضع اللوزات في مقلاة صغيرة فيها دسيلاتران من المرقة الملونة بنحو  
نصف ملعقة من السكر المذوب ورش عليها قبصة ملح وضعها على النار وخثر  
المرقة كي تصير زوماً ذا قوام غروي وارفعها عن النار وسقها بدسيلاترين  
من المرقة وارفع القبصة كلها بالسكين وارجع اللوزات الى المقلاة وغطها  
بغطاء حديد فوقه نار واطبخه على نار هادئة وسقه بالزوم الى ان يجمد  
ومتى اشقرت تكون قد نضجت فاقشط الدهن وصب اللوزات في القصعة  
وسقه بالزوم وقدم . واذا لم يكن الزوم خاثراً اصف دسيلاتراً من المرقة

واغل دقيقة ٢ واقشط الدهن ويقتضي ان يكون الزوم قد بلغ . بلغه  
وقس عليه اللوزات بالهندبا والحميضة والاسبانخ وصالصة البنادوري

### اللوزات مشكوكة

انقع اللوزات بالماء الفاتر ساعة واذا امكن الليل كله ثم ذبلها بالماء  
الغالي حتى تشتد وادخل آلة شك اللحم فيها دون ان تمزقها وبردتها بالماء  
البارد وصفها واكبسها قليلاً لتأخذ هيئة مفلطحة وعرقها وشكها بالشحم  
الناعم . وضع في قعر الطنجرة شرابي شحم تضع عليها اللوزات واطبخ  
نصف ساعة على نارين وحمراها وقدمها وتحتها طبقة الزينة او الصالصة  
التي تراها

### راس العجل

خذ راس عجل يكفي المدعوين ويكون سميناً وايض وانزع منه  
العظام كلها واقسمها شطرين تسميلاً لتذيله واخرج منه اللسان والنخاع  
وضع اللسان في صحن وانقع النخاع بالماء البارد لينظف وقطع كلاً  
من شطري الراس ثلاث قطع واجعل قطعة الاذن مربعة تسميلاً لصف  
القطع فيما بعد وذبل بالماء الغالي ٢٠ دقيقة وصف ثم برد بالماء البارد  
واصنع روبة على ما يأتي وهي ان تفرم ايكتو من دهن البقر او شحمه  
فرماً ناعماً في طنجرة كبيرة الى ان تذوب حتى اذا صفت وراقت اضيف  
اليه من الطحين ايكتو ٢ والماء ٦ ليترات والبصل ١٠٠ جرام وبقاكة زينة ٢  
وراس ثوم ٣ وكبوش قرنفل ومن اخل نصف ليتر والملح ٤٠ جراماً  
وبهار ٢٠ وحرك بملقعة خشب حتى اذا اخذ بالغليان ضع الراس بالطنجرة  
واضيف اليه اللسان واطبخه ساعتين ونصف على خافة الموقد وتكون قد  
غطيت الراس الذي في الطنجرة غطاءً تاماً بطلحية ورق سميكه والا  
فيسود منه ما يفضيه الماء وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها حتى اذا



نضج الراس اخرج الجلدة البيضاء من اللسان وشقه شطرين طولاً دون ان تقصليهما تماماً وعند التقديم اطو خامة وغط بها قعر قصعة بفضاوية الشكل وضع في طرفها القطع التي فيها الاذان وسائر القطع على جوانبها واللسان الذي تبسطه يكون بين الاذنين والنخاع فوق اللسان وصفء باقات بقدونس في خلال الاربع الزوايا وباقتين من كل ناحية من النخاع ويؤكل كل راس العجل على هذه الطريقة الطبيعية بالزيت والخل ويقدم البقدونس والبصل المفرومان والقبار في صحن لوحده

### غيرها

خذ راس العجل ونظفه وانزع منه العظام وانقعه بالماء ليلاً كاملاً ثم نشفه وحكه بمصير الليمون ولفه في خامة وضع في طنجرة حفنة من الطحين وقطعاً من الشحم وملحاً وجزرتين وبصلتين مشكوك فيهما كبشان من القرنفل وحل ذلك كله بكمية كافية من الماء بحيث يغطي الراس واطبخه على الاقل ثلاث ساعات حتى اذا نضج صفه وضعه في قصعة وافتح الراس كي تخرج العظام التي تغطي النخاع ودع النخاع مكشوقاً وانشر اللسان وشقه طولاً وضعه على قه ورش عليه حفنة من البقدونس وقدمه في صحن الصالحة . هذه التابلة لوحدها وهي اشالوت وبقدونس مفرومان وبهار وملح وزيت وخل

### تحضير النخاع

انزع عن النخاع الجلدة الحمراء التي تكون عليه ولكن احذر من ان يتكسر وانقعه ايضاً ساعة حتى اذا نظف وابيض ضعه في طنجرة في ليتر ونصف من الماء و١٥ جراماً من الملح ونصف دسيليتر من الخل واغله حتى اذا مضى نصف ساعة يكون النخاع قد نضج

## رأس العجل بصالصة بوفروم

حضر راس العجل على ما تقدم ولاجل ان تصنع الصالصة بوفروم  
ضع في طنجرة ٢٠ جراماً من الاشالوت المفروم والمفسول ونصف دسيلتر  
من الخل وخثره تخثيراً تاماً وصف بالمصفاة نصف لتر من مرقه مطبوخ  
راس العجل على الاشالوت واغل ٥ دقائق واضف معلقة بقدونس مفروماً  
وذاق التابله وقدم الصالصة بصحن خصوصي لها

## الراس بالبوليت

ذبل نصف راس عجل ثم قطعه قطعاً مربعة واطبخه على ما تقدم  
آنفاً حتى اذا نضج صفه وخذ من الصالصة الابلوليت ٦ دسيلترات واضف  
اليها معلقة طرخون مفروماً وضع قطع الراس في الصالصة وضع الكل في  
قصة وقدمه

## راس عجل منقوع بالماريناد

قطع نصف راس عجل قطعاً مربعة بعد ان تكون ذبلته وطبخته  
على ما ذكر آنفاً انقعه ساعة بنحو ١٠ اجرامات ملح و٥ بهار وملعة زيت  
وملعة خل وامزج جيداً حتى تبتل كلاً من القطع المذكورة وقبل ان  
تقدمها بنحو ٢٥ دقيقة صف قطع الراس من هذا النقيع ( ماريناد )  
وحضر ٦ دسيلترات روبة من عجينة القلي وخذ كيلو ١ و ٥٠٠ جرام  
من الدهن واحم القاية واغمس كل قطعة في الروبة المذكورة وضعها في  
خامة ورش عليها الملح واطوخامة في قصة وضع فوقها القطع قدم

## لسان العجل

خذ لسان عجل وعرقه وذبله واطبخه على ما ذكر في باب لسان البقر

ويقدم لسان العجل بالصالحات الحريفة او البنادورى والطيانية ولكل  
لسان ٤ دسيلاترات

### (حمراء) اورثة العجل

خذ كيلو ١ من رئة العجل الطرية وشيئا من الفطر المحضر على ما في  
باب الزينة وحضر ٢٥٠ جراما من شحم الخنزير وانزع منه جلده وبلها  
في قصعة وحرق قص الشحم في طنجرة ومعه ٦٠ جراما من السمن حتى  
اذا احمر ضعه من صحن وقطع الحمراء قطعاً مربعة وقلها بالطنجرة  
حتى تسمر ولا تدعها تحترق ورش ٤٥ جراما من الطحين وحركها على  
الدار ٣ دقائق ثم اصف اليها من المرققة ٣ دسيلاترات والتمر الابيض ٢  
والماء ٤ وزوم الفطر واطبخ وحرك حتى اذا غلت ضع من الملح قبضة ٢  
والبهار ٢ وبقية مزينة البصل ١ كبش قرنفل ٢ وصف الشحم الذي وضعته  
جانبا وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها ودعها تغلي ساعة ونصفا غليانا بطيئا  
وخذ ٢٠ بصلة وقلها في قدر واطبخ نصف ساعة وضع الفطر واطبخ  
ايضا ٥ دقائق واخرج الباقية والبصلة المشكوك فيها كبش القرنفل وذق  
التابلية فيقتضى ان تكون زكية وصف اللحم واصل الزينة والصالحة

### هشة العجل (غلاف الامعاء)

خذ كيلو ١ من هشة العجل البيضاء المغسولة جيدا والمنقوعة وذبلها  
بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد وضعها في طنجرة كبيرة ومعه من الماء  
٥ لترات وبقية كبيرة من ٣٠ جرام بقدونس و٥ صمتر و٥ غار و٢٠٠  
جرام بصل و٣ كبوش قرنفل ورأس نوم و٤٠ جرام ملح و١٥ جرام حب  
البهار واغل وافسط الزفرة واطبخ بطيئا ساعتين على حافة الموقد وعند  
التقديم صف وضع الهشة على القصعة وقدم القبار والبصل والبقدونس  
المفروم على ما ذكر في باب رأس العجل



## غيرها

غسل الهشة وذبلها بالماء الغالي ١٠ دقائق ثم بردها بالماء البارد ثم  
اطبخها ساعتين في روبة وضع في طنجرة ماعقة طحين ونصف قدح خل  
وملح وبصلتين مشكوك في احدهما كبشان من القرنفل وباقية مزينة  
وقدمها سخنة جداً اما بالخل او بالقلية او بصالصة بلانكت وتختصر الهشة  
ايضاً كهرسة الدجاج مع عصير الليمون الحامض

## مقادم (قوائم) العجل في لابلويت

خذ ارجل عجل بيضاء جداً وارفع منها العظم الكبير الذي في وسطها  
وذبلها بالماء الغالي واسلقها نظير راس العجل حتى اذا نضجت اخرج  
العظام الصغيرة بكل اعتناء واكبسها بين صفحتين فوقهما ثقل كيلو ١  
فمنى بردت اقطع كل رجل ٨ قطع متساوية الحجم وخذ ٦ دسيلاترات  
من صالصة لابلويت وضع القطعة بالصالصة واغلبها حتى اذا اخذت بالغلي  
اخرجها وقدمها

## غيرها

ان تحضير ارجل العجل كتحضير راسه ولكن اذا شئت استعمال مرقبتها  
مكرقة لحم مجلدة فاطبخها بالماء فقط وقليل من الملح وبصلة وجزرة مقطعة  
واخرج اولاً العظم الكبير وشق الرجل شطرين واغمرها بالماء حتى تغظيها  
وصفها حتى تكون المرققة هلامية بزيادة وتقدم بصالصة لابلويت او  
بالماريناد او بالاشالوت والبقدونس المفرومين والبهار والملح والزيت  
والخل فقط

## مقادم العجل مقلية

حضر المقادم على ما ذكر واقاها على ما يقلي راس العجل بالماريناد  
وقدم البقدونس المقلي والصالصة البهارية لوحدها

## غيرها

مى نصبت المفادم قطعها قطعتين وانقعها بتأبلة المار يناد ساعة ٢ ثم  
اغمسها بروبة القلي واقلمها بقلمية حامية حتى تحمر جيداً ونقدم على خامه  
والبقدونس المقلي فوقها . ولك ان تترك نصف المقادم تأماً وان تلتته بنجسوق  
الخبز وحررها على نار هادئة وضعها في قصعة والصاصة التاتارية لوحدها

## نخاع العجل بالتمر

يحضر نخاع العجل على ما ذكر في باب راس العجل بدون صالصة فلا  
بد من نفع النخاع بعد طبخه ليذهب منه طعم الخل على ان ذلك لاجل  
له في النخاع المحضر بالسمن والخل . وانقعه بالماء الغالي الخفيف الملح وخذ  
بصلة وذبلها ونظفها وانلمها في ١٥ جراماً من السمن فتى احمرت ضع ١٥  
جرام من الطحين وحر ك ٣٠ دقائق واضف دسليتين من المرققة ودسليتر  
من التمر الاحمر واطبخ البصل على نار هادئة وضع ملحاً قبصة وبهاراً ١  
واضف شيئاً من الفطر المتق والمغسول وقطعه قطعاً واطبخ ٨ دقائق وصف  
النخاع وضعه في القصعة ورتب حوله الفطر والبصل والصاصة وقدم

## غيرها

نقى النخاع واتزع منه الاوعية الدموية وكتل الدم ثم انقعه بالماء  
الفاتر ثم اطبخه بالماء والملح والبهار والخل والبصل والفار والبقدونس  
نصف ساعة ثم صفه وضعه في قصعة ومعه تأبلة الملح والبهار

## غيرها

خذ السمن وحرره حتى يسمر وضع فيه عروق البقدونس وصب الجميع  
على النخاع ورش عليه قليلاً من الخل . يقدم نخاع العجل ايضاً بصالصة  
البنادورى والبصل والابيض والصاصة الخلية وهي مؤلفة من الخل والزيت

والبنفس والسيولة وصالحة لايوليت بان تضع النخاع بهذه الصالحة  
ومعه زينة الطير وصالحة متردونل والماتوت والخرينة بان تقدم النخاع  
ياحدى الصالعات المذكورة وصالحة المارجاد بان تقطع النخاع نحو  
صت قطع وتبله بالبيار والملح والحل وتنقيه وتلته بيوبة القلي وتقلبه  
في قلية غير حامية وتوقه باقة بنفوس مقبلة

### كلى العجل متردونل

خذ كبة وشفا شطرين متساويين ورقفا قليلاً وتبلها بالملح والبيار  
وان تقطع بالسنن ثم يسحق الخبز واشوها على المصبع ٤ دقائق من كل  
جهة واخرجها وضع ٥٠ جراماً من صالحة متردونل وضع هذه الصالحة  
في قعر القصة والكي فوقها وقدم

### كيد العجل على الطريقة اليرجوازية

خذ كيلو ١ من كيد النجل وتكون ذات لون اشقر ما امكن وشكها  
شراحي ثم اخذ ز الشيل والبيار والملح واحذر ان تظهر شراحي الشحم  
حاراً على سطح الكيد واقف الكيد بالكتو من السمن في طنجرة وحررها  
مراراً لتأخذ لونها واحداً حتى اذا قلبت جيداً اخرجها من الطنجرة واضف  
على السمن ٣٠ جراماً من الطحين وامزج بالملقة والطنجرة على النار ٤  
دقائق واضف من الماء نصف لير ومن الخمر الابيض نصف لير وباقه  
بنفوس مثبلة وصلة معها كبشان من القوقل وملح قبصة ٢ وبيار ٣ واغل  
وحرر ودرج الكيد الى الطنجرة واضف ٢٠ قطعة من الجزر وغط من  
الطنجرة ثلاثة ارباعها وادعها تنضج على نار هادئة وبعد طبخ ساعتين اضف  
١٠ بهارات مثبلة ومقوية وادعها تنضج ايضاً ٨ دقائق وضع الكيد في  
الادوية وصف الصالحة والمصانة الكبيرة واقطع الدهن واذا كانت رقيقة  
شدها ٣ دقائق على نار هادئة واخرج الباقه والصلبة المشكوك فيها القرنفل



وزين الكبد بالبصل والجزر واسكب الصالصة وقدم

غيرها

خذ كبداً شقواء وشكها بشراحي شحم الخنزير المتبلة وانقعها ست ساعات بالبهار والملح والصعتر والغار والبصل المقطع والبقدونس والازيت وعصير الليمون وصفها بالبروش ولنفا بطلمية ورق مدهونة بالسمن واشو ساعة ونصفاً وتحقق نضجها متى كفت عن افراز الدم وقبل ان تخرجها من البروش ارفع الورقة عنها كي تثلون وقدمها وتحتها الصالصة الحريفة

الكبد مقلاه بالطليانية

قطع كيلو من كبد العجل طولاً قطعاً بعرض سنتيمترين وتبلها بقبصات ٣ من الملح و٣ من البهار ثم لتها بالطحين ثم حم بالمقلاة ٢٠ جراماً من السمن والى فيها قطع كبد ودعها تنطبخ ٣ دقائق واقلمها ٣ دقائق من الجهة الثانية وارفع الكبد عن النار واحفظها مخنة وضع في السمن ٢٥ جراماً من الطحين و ١٠ جرامات من الاشالوت المفروم والمغسول جيداً والفطر المنقى المغسول المفروم وحرك على النار وصق بدسليترين من الخمر الابيض ودسليترين من المرقه وخثرها ١٠ دقائق ورتب قطع الكبد اكليلاً واضف الى المرقه باقة من البقدونس المفروم وضع الصالصة وذق التابله واذا كانت الصالصة رقيقة خثرها حتى تسمك واذا كانت سميكة اضف اليها المرقه بحيث تغطي سطح الملعقة

الكبد المقلاه على طريقة ليمون

قطع الكبد قطعاً طويلة بغلظ سنتيمتر وتبل ولتها بالطحين واقلمها بالسمن ٣ دقائق من كل جهة فاذا احمرت ارفعها والى في السمن ١٠٠ جرام بصل مفروم ناعماً ومغسول جيداً وضع البصل في المقلاة ٣ دقائق على النار ورتب الكبد اكليلاً وضع السمن والبصل وقدم بمصير الليمون

## الكبد المقلاة على المناجر

قطع كيلو ١ من كبد العجل قطعاً من ٥ سنتيمترات مربعة بغلظ  
سنتيمتر وذوب ايكثو ٢ من السمن بمقلاة حتى اذا حي السمن الق فيه  
الكبد واضف من الملح قبصة ٣ والبهار ٣ واطبخ ست دقائق وانت ثقلبه  
دائماً ليكون القلي واحداً ورش على الكبد ١٠ جرامات من الاشالوت  
المفروم والمفصول و٣٠ جراماً من الطحين وملعقة من البقدونس المفروم  
وسق بدسليترين من الخمر الابيض والاحمر ودسليترين من المرقعة واغل  
حتى اذا ظهرت فقائيع قدم

## كبد العجل محمرة

شك كبد العجل بشراحي الشحم وحرر ٢٥٠ جراماً من السمن في طنجرة  
وحرر قص بها الكبد من كل جهاتها واضف اليها الملح والبهار والجزر  
والبصل وباقة مزينة وقدحين من الخمر الابيض وغط جيداً ودعها تنطبخ  
على نار هادئة ٣ ساعات وحرك الطنجرة من وقت الى آخر لكي لا تلتصق  
الكبد بقعر الطنجرة وقبل ان تقدمها بنصف ساعة اضف اليها جزراً  
مقطعاً وبصلات للزينة

## كتف العجل محشوة

خذ كتفاً وزنها كيلو ٤ غارية من القائمة وانسل منها العظام ولا تمزقها  
وابسطها على مائدة وارفع اللحم من اطرافها الغليظة واضف الى اللحم الذي  
رفعته كيلو ١ من لوزة العجل و كيلو من الدهن المعرق جيداً وتبله بنحو  
٥٠ جراماً من الملح والبهار وجوز الطيب وافرمه جيداً ودقه ١٠ دقائق  
وقطع ايكثو ٢ من الشحم قطعاً بحيثان كبير تخلطها بالحشوة واحفظ  
جلدة الشحم فتذبلها مع مقدم العجل ورش على الكتف من الملح قبصة ٢  
والبهار ٣ وابسط الحشوة على الكتف بغلظ ١٠ سنتيمترات واظوا الطرفين

على الوسط لتأخذ الكتف هيئة بيضاوية ولها بخامة حفظاً لطيمتها وشدة  
الطرفين بخيوط واربط الوسط بخيطين آخرين بغير شد  
وضع ٤ ليترات من الماء ودسيلاتراً من العرق و٣ مقام عجل منسولة  
العظام ومذبله بالماء الغالي وجلدة الشحم التي ابقيتها والتي تذبلها ايضاً  
وعظام الكتف التي كسرتها كسراً و٢٠٠ جرام جزر و٣٠٠ بصل و٣  
كباش قرنفل و باقة من ينه ٢ وملح ٥٠ جراماً و بهار ١٠ وضعها على النار  
واقشط الزفرة عند بداية الغليان واطبخ طبخاً بطيئاً جداً ٤ ساعات وارفعها  
عن النار وصفها واحداً من الخامة ودع الكتف على صفيحة ومر الخامة  
بالماء الساخن ثم اربطها بالخيطان على ما سبق واكبسها بين صفحتين ودعها  
تبرد وحل رباطها وضعها بالقصعة وصف مرقمتها التي تستعملها لازينة  
بخامة مفسولة جيداً واقشط الدهن عنها ودعها تبرد في قصعة حتى تجمد  
واكبس ايضاً مقام العجل على ما ذكر في مقام البقر على لابلوليت الكي  
تستعملها بالصالة المار يناد اولابلوليت

### صدر العجل محشو

خذ صدر عجل وانسل اولاً ما فيه من العظام ثم شق ما بين العظم  
الاعلى ولحم الاضلاع وادخل في ذلك الشق حشوة مفروم اللحم والدهن  
او لحم المقائق او حشوة من العجل ومثلها من شحم الخنزير المفرومين باضافة  
الملح والبهار وبعض اشواتات وبقدونس مفروم وبيضه كاملة وخیط اللحم  
الذي فيه الحشوة لكي لا تفلت واطبخ الصدر كطبخ العجل على الطريقة  
البرجوازية او بالبروش ثم اصف ما يلائم من الصالة والزينة ولان  
تصنع بملعقة طحين صغيرة روبة بمزقة الطبخ فذلك امهل جداً

### يخنا العجل بالروبة

خذ من العجل جزءاً تختاره وقطعه قطعاً بظظ اصبعين واصنع روبة



المثل افضل واقشر ما عليه من الجلدة وقطعه قطعاً مربعة

وضع اللحم في طنجرة واضف ايكيتو ١ سمن والملح قبصة ٤ والبهار ٣  
واقل ربع ساعة وتكون النار قوية لكي لا يفرز اللحم زومه ولكن احذر من  
ان يحترق السمن . فانما صلاحية اليخنة لتوقف على حسن العمل الذي  
يتوقف على حسن قلي اللحم ولا يكون في الطنجرة اكثر من قطعتين  
الواحدة فوق الاخرى فاذا نقل اللحم رش عليه ٣٠ جراماً من الطحين  
وحمره ٤ دقائق واضف ليترًا من الماء وحرك بملقعة خشب الى ان يأخذ  
بالغليان وضع اليخنة في مصفاة كبيرة وتحتها اناء ينزل فيه الزوم ونظف  
قطع اللحم واحدة واحدة واغسل الطنجرة (اذا كانت الطنجر قليلة) ورد  
اللحم اليها وصف الصالحة التي في القصعة بالمصفاة وضع اللحم والصالحة على  
النار ودعها تنطبخ ساعة على نار هادئة ومعها باقة من بينة او بصلة وكبشا  
قرنفل ٥ وحضر ٥٠٠ جرام من اللفت المقطع و ١٠ بصلات وحمر البصل  
واللفت بنحو ٢٠ جراماً من السمن واضفها الى اليخنة بعد طبخ ساعة  
واطبخ اليخنة دائماً طبخاً بطيئاً واذا رأيت البهل واللفت يوقان الغليان  
اكشف الطنجرة فيجري الغليان مجراه ونظف ١٥ راس بطاطة كبيضة  
الحمام وبعد نصف ساعة ضعها باليخنة وذق اليخنة واضف الملح والبهار  
اذا كانت حلوة ويقتضي لطبخ هذه اليخنة ساعتان ولدى التقديم اخرج  
الباقية المزيينة والبصلة المشكوك بالقرنفل واقتطع الدهن عن الزوم وقدم

### مصقعة الباذنجان بصالصة بيضا

خذ كيلو ونصف من الباذنجان وقطعه كما تقطعه للقلي واقله بالسمن حتى  
يحمر وخذ نصف كيلو لحم وافرمه فرماً ناعماً واقله وقبل هذا الزوم افرم بصلة  
فرماً ناعماً وضعها في السمن قبل وضع الحمة وضع الحمة المفرومة واقلها

كتطبيق الكبة وضع فوقها صالحة البنادوري واغلا قليلاً بحيث تبق عليها  
 قدر ملعقتين من الزوم وضع ملعقتين من السمن واخف نصف اوقية طحين  
 فرنساوي بالسمنة التي على النار وحرك مرتين او ثلاثة و بعد ذلك ضع  
 اواق من الحليب تدريجاً فوق السمن والطحينة وانت تحرك حتى يصير  
 الكل بقوام اللبن او اشد واتركها على النار حتى تهمد قليلاً وافقس اربع  
 بيضات فوق الصالصة وحركها جيداً كي تمتزج معاً في الصالصة وضع  
 الباذنجان الذي قليته بالصينية كل قطعة الى جانب الاخرى حتى يغطي قعر  
 الصينية وخذ اللحم المطبوقة وضعها فوق الباذنجان وضع ما بقي من الباذنجان  
 مصفوقاً طبقة ثانية فوق اللحم وابرش مقدار ملعقتين كبار من الجبنة فضع  
 ملعقة منها فوق الصالصة وحرك واسكب الصالصة فوق الكل وغطها  
 كلها ورش الملعقة الثانية من الجبن فوق الصينية وارسلها للفرن

### اللحمة بصالصة النيذ الحلو

خذ كيلو ونصف من اللحم وقطعه كما تقطع البنتك قطعاً رقيقة ثم خذ شيئاً  
 من البقدونس والبصل الصغير وثلاثة روس ثوم ونصف اوقية لحم وافرماها  
 صوية فرماً ناعماً جداً واحش بها قطع اللحم كما تحشو ورق العريش  
 واربطها بخيط واقلها في السمن واعمل لها صالصة بنادوري او صالصة  
 النيذ واقلها على النار نحو ربع ساعة ويكون مقدار الصالصة بمقدار اللحم

### ارز بالكري

خذ راس لفت وكوسايتين واوقية من اللوبيا وعرق كرفس واوقية بازلام  
 خذ اوقيتين من اللحم وافرماها راس عصفور واسلقها قليلاً وقطع الخضرة  
 كتقطيع اللحم وضعها على النار فوق اللحم حتى تنضج وخذ ملعقة كري  
 وملعقتين طحين فرنساوي وذوبها في الماء وضعها فوق اللحم والخضرة وحركها  
 حتى تعقد واطبخ الارز بالسمن على ما ذكرنا في موضعه وقدمه مع الكري

### سميسكة الغنم مشوية

خذ من سميسكة الغنم الكمية المطلوبة وانسل عظامها وخيطها على ما تقدم واشوها على البروش ٣٠ دقيقة ثم ارفعها وفك خياطتها وصف الزوم واقشط الدهن وضعه تحت المشوي وقدم

### كستلاتة الغنم

خذ مثل الغنم على الاكله وانشر اعلاه طولاً ثم قطع ما تبقى منه سبع كستلاتات وارفع عظم السلسلة ورق واصنع قبضة للكستلاتة باخراج اللحم عنها وارفع الجلدة التي على العظم في داخل الكستلاتة بغلظ مليحتر ٢ ذلك يجعل للكستلاتة هيئة موافقة ورش على الكستلاتات من كلتا الجهتين ملح قبضة ٢ وبهار وادهن الكستلاتات بالزيت خفيفاً وضعها على المصبع والنار قوية واحذر ان تلامسها النار فدقائق ٤ من الجهة الواحدة و٣ من الاخرى تكفي لشيها وربها اكليلاً وقدمها

### غيرها

اقطع الكستلاتات من العظم الثاني الذي بجانب الرقبة حتى الاخير بغلظ قيراط ورققها ولا تعرقها وضعها على المصبع ولا تثبلها ويكون الجمر مضطرباً لا دخان له ومتى رأيت على الكستلاتات فقاقيع قلبها حتى اذا مكنت تحت الاصبع يكون قد تم نضجها ارفعها عن النار وتبلها وقدمها سخنة واحذر ان تثبل الكستلاتات قبل وضعها على النار لان الملح يخسر اللحم زومه ويصلبه

### كستلاتة الغنم ملتوتة بمسحوق الخبز ومحمرة

قطع الكستلاتات على ما تقدم وتبلها بالملح والبهار وذوب بالمقلدة ٣٠ جراماً من السمن واعمن الكستلاتات بالسمن المذوب الواحدة بعد



الاخرى ولتها في مسحوق الخبز وضما على المصبع والنار معتدلة ٤ دقائق  
من كل جهة ورتبها اقليلاً وقدمها وتقدم الكستلاتات بالصالة الحريفة  
او زوم اللحم المحضر

غيرها

رقق الكستلاتات واقطع عظم القبضة على بعد قيراط من الجوزة  
واقشط عن الجوزة ما حولها من الجلد ودورها وقبلها بالملح والبهار وجرها  
بالسمن السخن ولتها بمسحوق الخبز واشوها على المصبع والنار هادئة وبهذه  
الوصيلة يحفظ لب الخبز زوم اللحم اثناء الشي وقدمها بالزوم او بيمض  
الصالات كصالة البنادورى او الاشالوت الخ

كستلانة الغنم محرقصة بالصالة او بالخضرة

حضر الكستلاتات على ما تقدم وملحها وبهرها من الجهتين وضع في  
المقلاة سمنًا وصف الكستلاتات عليها ولا تكن احداها فوق الاخرى  
وحرقضا ٨ دقائق وقبلها بعد اربع دقائق ورتبها اقليلاً وقدم وسخن  
دسيلاتراً من زوم اللحم وقدمه تحت الكستلاتات وتقدم الكستلاتات  
المحرقة ايضاً بالزينة من جميع انواع الخضرة وبالصالة الحريفة والطينانية  
والبنادورى

غيرها

حضر الكستلاتات على ما تقدم وضع بالمقلاة سمنًا وفوقها الكستلاتات  
وحرقضا الى ان تثبت تحت الاصبع وعندها صفها وجرها ورتبها اقليلاً  
وبين كل منها قطعة خبز محمرة ومقطعة بهيئة الكستلانة وزين بما تشاء.  
من العصير او الصالة

الكستلانة مكبوسة بالسوبز

حضر الكستلاتات ورققها وشك فيها الشحم من جهة الى جهة وقبلها

بشيء من الجزر والبصل يكون زينة لها وسقها بالزوم او بالمرقة ودعها  
تتبخع اربع ساعات واقشط الدهن وخثر هذه المرققة بحيث تجمد وضع  
فيها الكستلانات المحرقصة وضع في وسطها عصير البصل والهندباو والحبيض  
واللفت او خيار بالكرما والفطر او البز يلا فانه يلائمها كل عصير وزينة  
كل خضرة

### صدر الغنم محمر

خذ من الصدر ٦٠٠ جرام وحضره كقطعة المسلوقة وضعه في طنجرة  
واطبخه حتى يتسهل فصل العظام عن بعضها واضف اليه العظام وما  
تكون قد عرقته وليترين من الماء و باقة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبش  
قرنفل وجزر ١٠٠ جرام وملح قبصة ٥ وبهار ٣ واغل واقشط الزفرة  
واطبخه حتى تنفصل العظام ورتبه على قصعة وفكه واخرج العظام كلها ورش  
عليه الملح واكبسه بين مكبسين وفوقه ما ثقله كيلو ٣ حتى اذا برد الصدر  
قطعه صت قطع مدورة متساوية وذوب بالملقاة ٣٠ جراما سمن وانمخس  
القطع بالسمن ولتها بمسحوق الخبز ثم ضمها على المصبع وقدمها بالصالصة  
الحريفة او بالبندوري او الهندباو الاسبانخ

### يخننا صدر الغنم

خذ الصدر وقطعه وحرقه بالسمن ثم امزجه واصنع روبة تضغ  
فيها اولاً راس ثوم مفروم ثم قطع اللحم وسقه بالماء الساخن وبالمرقة واضف  
البصل و باقة مزينة وبهاراً ومالحاً حتى اذا نضج اللحم اضف الى هذه  
اليخننا البطاطة المشورة والمقطعة قطعاً متساوية ودع الصدر يتم نضجه  
ولا تحركه لكي لا تنهس البطاطة وكي نقشط الدهن بسهولة  
ولك بدلاً من البطاطة اللفت فقطعه بهيئة ملائمة كالاجاص مثلاً  
واقله بالسمن مع قليل من الماء والسكر حتى اذا احمر ضعه في اليخننا ولك

ان تضيف الى ذلك جزءاً مقطوعاً بهيئة الزيتون ويصنع هذا الشكل من الصدر ومن الكتف

### الصدر مسلوق وحمير على المصبع

اصلق الصدر الى ان ينضج ويسهل فصل العظام ثم تبله واكبسه بين غطائي طنجرة وفوقها ثقل كيلوغرام فاذا جمد قطعه قطعاً واخفق صفار بيضة بقليل من السمن المذوب وخذ قليلاً وانغمسه بهذه الروبه وهره على كل قطعة ولتها بعد ذلك بمسحوق لب الخبز وحمرها على المصبع او اقلها بالقلية وقدمها بالزوم وان قدمته مجمدة بدون ان تلتها بمسحوق الخبز فقدمها بالخبضة او الهندباء او الاسبانج او اللفت او عصير البصل او البنادورى

### كلى الغنم

خذ صت كلى وشقها من ظهرها ولا تفصلها وارفع عنها قشرتها وشقها عرضاً بالشيش المعدني او شيش من خشب وهذا افضل ورشها بالملح والبهار وادهنها بالزيت خفيفاً وحمرها على نار قوية ٣ دقائق من كل جهة واخرجها عن النار وقدمها على القصعة وخذ ايكيتو ٨ من صالصة متردوتل واقسمها ستة اقسام كي تزين الكلى من الداخل وقدم

### الكلى ملتونة ومحمرة

لتها بمسحوق الخبز كالkestلانة وشكها بالشيش واشوها على ما تقدم واما الكلى المحرقة فاحذ فيهما حذو كلى الجبل المحرقة فلا تستحضر والصالصة واحداً

### مقادم الغنم بالبوليت

خذ ارجل غنم واسمطها وضعها في طنجرة وذبلها بالماء الغالي ٥ دقائق



ثم يبردها بالماء البارد واخرج العظم وقطع اعلى الرجل واصنع روبة على ما  
ذكر في استحضار راس العجل واطبخ المقادم ثلاث ساعات ونصف فاذا  
لانت تحت الاصبع تكون قد نضجت وصفها وضعها في ٤ دسميلترات من  
صاصة لابلوت محضرة على ما ذكر في استحضار راس العجل واضف ٣٠٠  
جرام من الفطر

### مقادم الغنم

شيظ مقادم الغنم وذبلها واطبخ نحو ست ساعات في روبة او حل بلمعة  
طحين بالماء مع قليل من الملح وضع المقادم حتى تنفصل العظام بسهولة

### المقادم في الماريناد

تبل المقادم بالبهار والملح والخل وانقعها في هذه الزابلة نصف ساعة  
وصفها في مقلاة ثم قدمها على قطعة كتان وفوقها باقة بقدونس مقلية

### المقادم محشوة

انسل عظام المقادم وزينها في الداخل بمحشوة كودينو ثم لتها بروبة  
للبيض ومسحوق الخبز واقلها بالفاية وقدمها على ما ذكر

### لسان الغنم

لسان الغنم استحضاره كلسان البقر ذبله بالماء الغالي واقشر جلده  
وعرقه وشكه بشراحي الشحم واطبخه وشقه شطرين وقدمه بالصاصة  
والزينات على ما ذكر في صدر الغنم

### شقة الكبش

قسم شقة الكبش ثلاثة اقسام وهي الكتف والصدر والاضلاع  
واشو وضعها بعد ذلك في البلانكت واطبخ الصدر في اناء بين نارين او  
في قدر المسلووق وانسل منه العظام ورققه بين غطائي طنجرة حتى اذا برد

قطعه قطعاً كما في الكستلانات واغمس هذه القطع في البيض الخفوق  
ولتها بمسحوق الخبز وتبلها بالبهار والملح واقلها . وقطع الكستلانات ولتها  
بمسحوق الخبز وتبلها بالملح والبهار وضعها مع قليل من السمن في طنجرة  
وحمرها ورتبها ا كمالاً مشككة بقطع الصدر وصب صالحة بلانكت في  
الوسط واضف الفطر ان شئت

### شقة الكبش مشوبة

خذ شقة الكبش (مقدمه) مميّنة مدهنة وعرقها وشكها بالشحم لجهة  
الجلد ثم غطها بورق مدهون بالسمن وضعها في البروش والنار هادئة ودعها  
ساعة وقبل ان ترفعها بقليل ارفع الورق المدهون كي يتحمر اللحم حتى  
اذا رفعته عن البروش ادخل السكين بين الصدر والكتف وضع في هذا  
الشق صالحة متردوتل وقدم

## الفصل الرابع

في الخنزير

### سميسكة الخنزير

خذ كيلو ٢ من سميسكة الخنزير الطري ويشترط ان يكون لحمها  
احمر فاتحاً وان لا يكون في لوزة السميسكات بقعة بيضاء ولا ندع السميسكة  
من الدهن الا طبقة بغلاظ سنتيمير واحد وانشر السلسلة بطولها وضع  
السميسكة في قصعة ومعها ايكثو ٢ من الملح الخشن وانقعها ساعتين وقلها  
حينئذ بعد حين ثم امسحها جيداً وضعها بالبروش واشوها على نار معتدلة  
ساعة ور بها ثم ارفعها عن البروش وصف الزوم واقشط الدهن عنه وصبه  
على السميسكة وقدم

## السميسكة بصالصة روبرت

حضر السميسكة على ما تقدم وضعها في طنجرة ومعها ١٠ جرامات  
 ممن وقبصات ملح ٢ وبهار ٢ وحمرها تحميراً مناسباً من جميع جهاتها واضف  
 من المرققة دسيلاترين ومثله من الخمر الابيض وبقية مزينة وبصله مشكوكاً  
 فيها كبش قرنفل وغط الطنجرة كلها واطبخ على نار هادئة ساعتين وسقمها  
 اثناء ذلك ٤ مرات ولاجل ان تصنع الصالصة روبرت خذ من البصل ٣٠٠  
 جرام ونظفها ونقها من اقسامها الصلبة وقطع البصل قطعاً مربعة بغلظ  
 سنتيمتر ٣ وضماها في طنجرة ومعها من السمن ٢٠ جراماً وقلها حتى تحمر  
 واضف من الطحين ٢٥ جراماً وحرك دقيقة ٢ بملقعة خشب واخرجها من  
 النار واضف الى هذه الروبة من المرققة ٣ دسيلاترات ومن الملح قبصة  
 والبهار ٢ واطبخ ١٠ دقائق وانت تحرك

وبعد ساعتين تنضج السميسكة فاخرج الزوم الذي في الطنجرة وصفه  
 بالمصفاة واغسله عنه الدهن جيداً واضفه الى الصالصة وخثره ٥ دقائق  
 وانت تحرك وضع هذه الصالصة في قعر القصعة والسميسكة فوقها وقدم

## كستلاتة الخنزير الطري

خذ من الخنزير الطري كستلاتة ٢ كل منها ٢٠٠ جرام وعرقها  
 على ما تعرق كستلاتة الحمل وذوب في المقلاة ٢٠ جراماً من السمن  
 ورش على الكستلاتات من الملح قبصة ٢ والبهار ٢ وضماها في المقلاة واقلمها  
 ٢٠ دقيقة من كل جهة ١٠ دقائق وحفها في القصعة واضف اليها ٣  
 دسيلاترات من الصالصة الحريفة وقدمها

غيرها

عرق الكستلاتات بنزع قسم من دهنها ورققها واشوها وقدمها وتحتها



صالصة الكرنيشون او البنادورى او صالصة روبرت وهذه الاخيرة افضل  
لان لحم الخنزير الطري عسر المضم فتصلحه هذه الصالصة لما فيها من  
الخردل وتسهل هضمه

### كستلانة الخنزير الملتوتة

عرق الكستلانة على ما ذكر وذوب بمقلاة ١٠ جرامات من السمن  
وتبل الكستلانة بملح قبعة ٢ وبهار ٢ واغمسها بالسمن المذوب ولتها  
بمسحوق الخبز واشوها ١٢ دقيقة من كل جهة ست دقائق وسخن دسميلترين  
من الزوم المحضر وقدمه تحت الكستلانة وتقدم ايضاً بصالصة البنادورى  
او الصالصة الطليانية

### كلى الخنزير محمرة

خذ كلى الخنزير وقطعها قطعاً بفاظ سنتيمتر وحمرها على ما سمحت  
كلى البقر او الغنم وقدم

### مقادم الخنزير سخنة

اشو على نار هادئة مقادم الخنزير الملتوتة بمسحوق الخبز حتى تحمر  
من الجهتين وقدمها سخنة

### غيرها

حضر المقادم على ما ذكر ثم انسل العظام وخذ كيايات وافرم قشرها  
واصمته مع خشوة من المقائق وزين المقادم بهذه الخشوة واضف اليها  
شراحي كيايات ولها بقطعة وحمرها على نار هادئة

### اذان الخنزير بعصير الخضرة

اسمط الاذان واطبخها بالماء مع ليتر من العدس وبصل وجزر حتى  
اذا نضجت قدمها بهذا العصير من العدس ولك ان تطبخها باناء على نارين

وتقدمها بعصير البز يلا او اللوياء او البنادورى

### راس الخنزير

خذ الراس وانسل عظامه وانزع منه العينين والاقسام المدهنة وقطع اللسان شرأحي من شحم الخنزير وهبره وتبل هذه الحشوة بالبهار والملح والبهارات المصحوفة بالصمتر والغار المفرومين ناعماً وحفنة من السيبول واحش بها الرأس واجعله على هيئته قبل نسل عظامه وضع شرأحي الشحم المدهونة والهبر طول الاذان حتى الشفتين بحيث اذا قطعت هذه القطعة راقت للاعين وخط الراس وابقه على هذه الحال اياماً حتى يتشرب التابة ثم لفه بخامة تر بطها بطرفيها واطبخه برفق بين نارين نحو ١٠ ساعات ودعه يزومه بومة ليستمر فائراً ثم اخرجه واعصره قليلاً حتى يصفي ما فيه من الماء وضعه في قسعة وفوقه غطاء طنجرة وعلى الغطاء ما ثقله نحو ٥ كيلو جرامات ومتى برد اخرجه من الخامة وزينه بوضع الجزر مكان العينين وقدمه على خامه وحوله المرققة المجمدة وورق الغار

### جبن ايطاليا او كبدة الخنزير

خذ من كبدة الخنزير كيلو جراماً ونصفاً ومن شحم الخنزير كيلو ومن شحم جلد ٢٥٠ جراماً وافرم الكل معاً ناعماً جداً وتبل بالملح والبهار والطرديات والصمتر والغار والاشالوت وقبصة من القصعين وليكن ذلك كة مفروماً ناعماً وزين قلباً بالهشة او بشرأحي شحم رقيقة كي لا تلتصق الكبدة بالقلب وضع حشوة بغلظ ثلاثة قرار يظ ثم شرأحي شحم تبيلة وفوقها ثلث اصابع من الحشوة ثم شرأحي ولا تزال كذلك الى ان تمتلي الطنطرة فغط الكل بشرأحي الشحم واطبخ بالفرن ثلث ساعات حتى اذا برد اخرجه من الطنطرة واغمسه بالماء الغالي وزينه بدهن الخنزير والمرققة المجمدة

## كبد الخنزير محمرة

قطع الخنزير صفائح متساوية الغلظ وذوب قليلاً من السمن بمقلاة  
والقـ فيها صفائح الكبد وتبلها بالملح والبهار واطبخها على نار قوية وحتى  
نضجت من جهة اقلبها الى الثانية واذف اليها قليلاً من الثوم المفروم  
والاشالوت والبقدونس فمتى نضجت صفها من السمن وضع ملعقة طحين  
صغيرة محلولة بنصف قدح نبيذ ابيض ولا ثقل واذا عقدت الصالحة  
اغف اليها عصير الليمون الحامض

## الفصل الخامس

### في المقائق

### المقائق مشوية على المصبع

خذ المقائق الطويلة وانحرها بالابرة من كل جهة نحو اثنتي عشرة  
نخزة وذلك لكي لا تنفزر القشرة واشوها على نار هادئة نحو خمس دقائق  
وقلبها وقدمها دائماً على صحن منخن جداً

### مقائق بالعصير

حمر المقائق على ما ذكر وقدمها بعصير البنادورى او اللوييا او البزلا  
او العدس و يصنع هذا العصير كعصير الشوربا الصيامية ويتبل بالسمن  
ولكل صحن من ٨ مقائق كيلو من السمن وضع العصير في القصعة ورتب  
المقائق فوقه وسق بدسيلتر من زوم اللحم المحضر

### المقائق بالخمر الابيض

خذ ٤ مقائق طويلة وضعها في مقلاة ومعها دسيلتران من الخمر



الايض وقبستان من البهار وغط المقلاة واطبخ ٨ دقائق واخرج المقائق واحفظها ممتعة وضع في انحر الايض دسيلاتراً من صالصة بوليت وخر ٨ دقائق وارفع عن النار واضف ٢٠ جراماً صمناً وملعقة بقدونس مفروم وحرك بالمعرفة الى ان يذوب السمن وضع المقائق في القصعة وغطها بالصالصة وقدم

### المقائق العريضة بالارز وصالصة البنادورى

خذ ٤ مقائق وحضر ايكتر من الارز المغسول جيداً واضف على الارز من المرققة ٤ دسيلاترات والملح قبصة ١ والبصل ٥٠ جراماً واطبخ ومق اخذت بالغليان غط الطنجرة واطبخ على نار هادئة ٢٠ دقيقة وعند التقديم اخرج البصل وحرك الارز بالملعقة وضعه في قعر القصعة والمقائق فوقه وسق الارز والمقائق بنحو ٤ دسيلاترات من صالصة البنادورى

### مقائق سوداء

شق المقائق قليلا من طرفيها لئلا تنشق في الشئ واشوهاه دقائق واقلمها وحرما ٥ دقائق وقدمها ممتعة ٠ ومثله المقائق البيضاء

### المقائق بالملفوف زينة

خذ كيلو من الملفوف الايض المحضر على ما ذكر في باب الزينة وضعه في طنجرة واغسل ايكتر ٢ من شحم الخنزير وخدمه مقائق عادية من ٢٠٠ جرام و٨ مقانقات صغيرة واطبخ بالملفوف والشحم والمقائق كبيرة وصغيرة ومعها بصل مشكوك فيها كبشا قرنفل وباقية مزينة واخرج اولاً المقائق الصغيرة لانها تنضج اولاً ثم المقائق الكبيرة والشحم وصف الملفوف واعصره جيداً ورتبه وحده في قصعة وقطع الشحم قطعاً ورتبه حول الملفوف ثم حلقات المقائق الكبيرة ثم المقائق الصغيرة فوق ذلك كله

## الخنوس او صغير الخنزير

خذ صغير الخنزير ونظفه وذلك بان تمسكه براسه وتغمسه بالماء  
السخن وتحركه تحريكاً خفيفاً حتى ياخذ شعره بالسقوط ثم اخرج به وضعه  
على مائدة وافركه على عكس الشعر بخامة خشنة فتي نظف افزره ونظفه  
واحشه بياقة حشائش ناعمة واربط يديه ورجليه وضعه في البروش واشوه  
على نار هادئة ساعة ونصف وسقه حيناً بعد حين بزيت الزيتون ليحسن لونه  
وعند تقديمه ارفعه من البروش وافصل حالاً براس السكين جلدة عنقه  
بشق خفيف حتى تحفظ تلك القرقة القائم بها فضل هذا المشوى وقدمه  
وقبالته صالحة مترودتل مضافاً اليها شيء من السمن والبهار والقصعين  
المفروم وعصير ليمونة حامضة . واما حطامه فتستحضر بلانكت نظير  
بلانكت الجمل او هريسة الدجاج

## الفصل السادس

في مملحات الخنزير

### الجنبون

طريقة استحضار الجنبون على ما يأتي . خذ مثلاً نفذين وانسل منها  
العظم الذي في وسطها ورقق الفخذ وحسنه دائراً وانخر الجلدة قليلاً  
براس السكين كي تدخل التابله هذا وتكون قد وضعت على مائدة . جرامات  
من الملح الخشن و٢٥ جراماً من البهار المسحوق وجرام ٢ من ملح البارود  
ذلك لفخذ واحد واصنعه للآخرين وافرك الفخذ بهذا الزيج وضه في وعاء  
خصوصي او برميل ومعه بقية الملح ودعه سبعة ايام فاذا مضت اخرج به  
واغل الزوم الذي هو من الملح مع الدم الذي تصفى من الانخاز واقشط

الزفرة واذف اليها الصعتر والغار و٦٢ جراماً من كبوش القرنفل ومثله الزنجبيل وكذلك من الكزبرة ومن حب البهار ٢٥ جراماً ومثله من حب العرعار وقليل من الحبق والقصعين وكذلك من المرزنجوش واذف الى ذلك كيلو ٢ من السكر النقي او السكر الخلام الخشن ورجع الاخذ الى محملها حتى اذا برد الزوم صبه فوقه واذا لم يكف لغمره تماماً اذف اليه الماء والملح وضع فوقه خشبة مثقلة لثلاث تموج بالزوم ودع الاخذ ثلاثة اسابيع ومتى انتهت هذه المدة اخرجها واكبسها ساعتين ثم علقها بجانب المدخنة لتدخن فتى نشفت واكتسبت لوناً غامقاً افركها بالتمر والخل المزوج بالماء لكي لا يقربها الذباب ونشفها ثانية واحفظها في مكان ناشف وفي الاقاليم المجاورة البحر يستعملون لتدخين الجنبون خشبة بحرية يسمونها وارش وهذه لها طعم ذكي وقس على ذلك جنبون الخبزير البري

### الجنبون المحمد

خذ نخداً جيداً ذكي الرائحة وعرق قليلاً سطح اللحم والدهن الذي على دائره واخرج العظم الذي بجانب الذنب وانشر عظم الفخذ من نصفه ولا تضر باللحم وانسل العظم من القسم المعلق بعظم الذنب وارفع هذا العظم ثم اقطع الساق وورق سطح الجلد وانقع الجنبون ٢٤ ساعة ازالة الملح ثم صفه وضعه في اناء مملأ ماء بارداً وضعه على نارين واذف اليه الجزر والبصل وباقة مزينة والصعتر والغار والسمن وكبس قرنفل واسلقه على موقد ناره قوية واقشط الدهن وغط الاناء وضعه بحيث يطبخ الفخذ طبخاً بطيئاً نحو خمس ساعات ومتى نضج صفه وعرقه جيداً وعرق خصوصاً جلدة القبضة كي تضع قبضة من ورق ثم جمده واعطه لوناً محمراً وابسطه على طبقة من الاسبانخ الدسم ولك ان تقدمه بزينة من البزيلة والجزر الصغير والهلين



### الجنبون المحمر

عرق الجنبون ونقص ملحه واطبخه ثلاث ساعات وضعه على غطاء  
طنجرة تطبخه فيها على نار هادئة وانت تسقيه بالمرقة المخثرة او بالمرقة مع  
نصف قنبنة خمر ابيض ونصف قدح عرق عتيق وذقه لتحقيق حلاوته  
وطراوته ثم حمره بالاناء على نارين وقدمه بزوم عجل خاثر  
واعلم ان الجنبون سواء كان مجمداً او محمراً او مشويّاً على البروش ومقدماً  
سخناً او بارداً هو من الاشكال الفاخرة ويقدم باوائل السفرة او في  
الاشكال الثانية على انه بعد الشور با يقدم سخناً

### لحم المقائق

هو مفروم لحم الخبزير القليل العروق . خذ نصف كيلون هبر الخبزير  
ونصف كيلون الشحم وافرمها فرماً خشناً واضف اليها البقدونس  
والسببول والبهارات والعطريات والملح وقليلاً من الماء والثوم والبهار  
واخلط الكل معاً واحش مصارين العجل واربطها بخيط من الطرفين ومثى  
شئت ان تقدمها للامانة اطبخها بالماء وهذه المقائق الكبيرة ثلاث زينة  
قطعة من لحم البقر بالمقوف

### مقائق الغنم

تصنع مقائق الغنم على ما يأتي . خذ هبر الخبزير العاري من العروق  
وقدره من الشحم وافرمه ناعماً واضف اليه البقدونس والسببول والبهارات  
وقليلاً من العطريات والملح والبهار وقليلاً من الماء ذلك ما يابن اللحم  
واخلط واحش مقائق الغنم

### المقائق

خذ المصارين واغسلها جيداً وامزج الدم جيداً واضف اليه قليلاً

من الخل وحرك المزيج كي لا يجبل الدم وافرم البصل ناعماً وقله بدهن  
الخنزير حتى اذا احمر اضف اليه من الدم ٤ لترات ومن دهن جلد الخنزير  
المقطع قطعاً كيلوجرام والبقدونس والسببول المفرومين والبهار والملح  
والتوابل ومن الكريما ليتراً وامزج جيداً كي لا يجبل الدهن واحش  
المصارين بهذه الحشوة ولكن لا تعبئها كثيراً لئلا تفزر واربطها بخيط  
واغمسها قليلاً بالماء الساخن ولا تغلها حتى اذا اشتدت او اذا شككتها لا  
يخرج منها الدم واخرجها من الماء وصفها على خامة وافركها بجلدة مدهنة  
حتى تتلون ومتى برد المصران شرطه واشوه على نار هادئة

### مقائق بيضاء

خذ ١٢ بصلة وقطعها قطعاً صغيرة واطبخها على ماذ كرا علاء واضف  
اليها لب الخنزير المفلي بالحليب ولحم الطائر المشوي او حطام الطير وافرم  
وامسح مع لب الخنزير ويكون اللب معادلاً لحطام الطائر او دهن جلد الخنزير  
واضف اللحم والملح والتوابل و٦ صفارات بيض نيئة وكريما وامزج الكل في  
الطنجرة التي فيها البصل وصب هذا المزيج في المصارين ولا تعبئها كثيراً  
واربطها جيداً واغلها بالحليب الممزوج بالماء ولا تغلها حتى اذا نضجت  
اخرجها عن النار ودعها تبرد وضعها على ورقة مدهونة بالسمن او بالزيت  
وشكها قليلاً واشوها على نار هادئة وقدها كمقبات  
وقس على ذلك سائر انواع المقائق من عجول وجمل وصمك وارنب الخ

### مقائق الخنزير

خذ مصارين الخنزير الملحمة جيداً ونظفها جيداً وانقعها ١٢٠ ساعة  
بالماء البارد وغير هذا الماء مرتين وثلاثاً ثم صفها ونشفها وضعها في قصعة  
وتبلها بالملح والبهار والعطريات والتوابل والاشالوت ودعها في هذه التابة  
ثلث ساعات صيفاً وستاً شتاءً حتى اذا انتفعت احش قدر ما يسع المصران

واربط طرفيها وضعها في قعر الملاحه . واذا شئت ان تطبخها في الحال  
 فضعها في طنجرة ومعها الماء والملح والبهار والجزر والبصل وباقة مزينة  
 واطبخها ٤ ساعات على نار هادئة ودمها تبرد في زومها ثم شرطها وضعها على  
 المصبع وتقدم كقيلبات ولك ان تضع تحتها عصير البزبلا او العدس او  
 البصل . واذا شئت ان تحفظها فضعها في وعاء ٢٤ ساعة ودخنها على المدخنة  
 وعلقها في مكان ناشف واستعملها عند الاقتضاء ثم انقعه ١٢ ساعة  
 واطبخها على ما ذكر وقس عليها ما كان اصغر منها من المصارين

### الخنزير المالح

خذ صدر الخنزير وقطعه قطعاً تفر كفا بالمخ الممزوج بقل من ملح  
 البارود وضع هذه القطع فوق بعضها البعض في اناء واكبسها جيداً لثلاث  
 تعفن واملاء الخلال ملحاً وغط الاناء بخامة بيضاء وسده سداً محكمًا حتى  
 اذا مضى عليها عشرة ايام ساغ لك تقديمها . ويطبخ هذا المالح بالماء وحده  
 و يقدم تحته ملفوف مسلووق او اي عصير كان

## القسم الرابع

في الطائر

### الفصل الاول

هريسة الفروج

خذ كيلو ١ وجرام ٥٠٠ من الفراريج ذلك يكفي اربعة اشخاص  
 وشتمها حتى تخرج المثانة والشق يكون من تحت العنق لجهة الظهر حتى اذا



خرجت الثانية قطع عجز الفروج وافرز ما فيه من الدهن كي تخرج الخوصلة  
والكبد والقلب والحجاء وضعه امام اللهب وشيط وارفع القلب والمرارة  
وقدم الكبد مع الهريسة

قطع الفروج وضعه على ظهره والراس لجهة صدر من يقدمه وشقه  
شقين من اقصى القصبة حتى منفصل الجناح كي تفصله ذلك اصنعه من  
الطرفين واقلب الديك وشق شقين آخرين كي تفصل الاغذاء وارفع  
الاجنحة من بعد المنفصل الثاني ثم الرجلين عند المفاصل ثم العنق كله

وارفع الاغذاء ثم السميسكة تاركاً المعدة بعرضها وافصل المعدة من  
الكلى ثم قطعها والكلى اربع قطع متساوية وقطع دائر القطع وارفع ما قد  
يفصلها من اللحم وضعها في طنجرة وغط كلاً منها بجلدها واملاً الطنجرة  
ماء ودع اللحم ينتقع ساعة واطرح هذا الماء وضع ١٢ دميتراً من الماء  
و ١٠٠ جرام من البصل يكون فيها كيش قرنفل و باقة مزينة وملح قبصة ا  
وبهار ا واغل واقتط الزفرة ودعها تنضج على حافة الموقد نصف ساعة  
وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها وتحقق نضج الفروج قبل ان ترفعه  
عن النار حتى اذا نضج صفه بمصفاة ودعه ٥ دقائق في الماء البارد واحفظ  
الزوم في قصعة

واصنع روبة من ٨٠ جرام ممن و ٨٠ جرام طحين واطبخ الروبة  
في طنجرة ٥ دقائق دون ان تاخذ لوناً واضف اليها زوم الطبخة و ٢٥  
من زوم الفطر الذي تكون قد حضرته على ما في باب الفطر حتى اذا  
اخذت الصالصة تغلي ضعها على حافة الموقد نصف ساعة ونظف قطع  
الفروج ونشفها وضعها في المقلاة واقتط الدهن عن الصالصة وصف بالمصفاة  
على الفروج بدسليترين من الصالصة وغط المقلاة ومخن على نار هادئة  
وعقد بقية الصالصة باربعة صفارات بيض و ٣٠ جرام ممن واصنع على  
ما ذكر في باب العقيدة حتى اذا عقدت الصالصة صفها بمصفاة وضع الفطر

بالصالة وضع قطع الفروج بالقصعة على هذا المنوال تضع قطعتي الكلي  
في وسط القصعة وفوقها الكتفين وفوق الكتفين قطعتا العنق وعلى العنق  
طرفي الجناحين وعلى ذلك كله تضع الجناحين والفخذين وعليها قطعتا  
المعدة خاتمة وغط المريسة بالصالة وصف الفطر في اربع زوايا القصعة  
وان شئت ان تزيد منظر هذه المريسة حسناً فضع في اربع الزوايا اربعة  
سلاطين فتجمله شكلاً فاحراً جداً ويضاف اليه ايضاً قطع الخبز المحمرة  
وبصلات صغيرة وقطعة من الارضي شوكة . ولمريسة الفروج المقام  
الاول في الولايم

غيرها

على ثلاث طرق

طريقة اولى . انتف الفروج ولكن لا تسليخه وافزره ولا تشق الماراة  
وشيطه قليلاً على النار وقطعه رافعاً اولاً الفخذ واحد الجناحين ثم الفخذ  
الثاني والجناح الاخر وبذلك لا يتمزق القفص ولا العصص وقبل ان  
تقطع القطعة علم الظهر بالسكين على طول العضو من تحت الجناحين حتى  
العصص وافصل المعدة من القفص واقطعها قطعتين منفرتين وعرقها  
وعرق القفص واقسمه شطرين وارفع ما في داخله من الاقسام التي بها  
الدم واقطع العنق وافصل الجناحين من اطرافها واقطع الارجل وادخل  
اللحم الى الداخل براس السكين حتى تعري نصف العظم الذي فصلته من  
الرجلين ونقطع جزءاً منه واجعل للفخذين هيئة مدورة ونظف الحوصلة  
وضع الرجلين لحظة على الحجر وافركها ليرفع القشرة الاولى واقطع اطراف  
الاذافر

طريقة ثانية . ضع الفروج والماء تغمره جيداً في الطنجرة على ناحية  
الموقد ويستمر الماء فاتراً نصف ساعة لينتقع الفروج وعندها اطرح الماء

وارجع الفروج الى الطنجرة بالماء البارد بحيث تغطيه واضف قليلاً من الملح وباقية مزينة وبصلة مشكوك فيها كبش قرنفل واطبخ حتى اذا نضج الفروج ثلثي النضج اخرجه وصفه على خامة ونشف كلاً من القطع فلقد يكون لصق عليها شيء من الزفرة وصف الزوم بمنخل حرير واغسل الطنجرة فانك تحتاج اليها لاجل نعيم العمل

طريقة الثالثة - ضع في طنجرة ممماً حتى اذا ذابت اضف ملحقة طحين واصنع روبة بيضاء واحذر ان تحمر وسقها خفيفاً بزوم الطبخة فيكون قد رسب وامزج جيداً ثلثا يتجبل اذا امرعت في التسقية حتى اذا صلحت الروبة بحيث لا تكون رقيقة ولا غليظة ضع فيها الفروج واضف قليلاً من مبروش جوز الطيب ذلك ان راق للدعوى ونعم الطبخ واقتشط الزرة واقتشط الدهن والطنجرة على حافة الموقد والنار قوية تحتها واصنع عقيدة من ثلاث صفارات بيض تحلها بالكريما ونحو خمس قطع ممن كل قطعة قدر بندقة واضف هذه الروبة وانت تحرك الطنجرة دائماً حتى تعقد الصالصة ويكون غلظها كافياً لتغطية كل عضو كفافه ولا ترجمها الى النار واضف عصير الليمون الحامض واما الزينة فنخذ بصلات صغيرة معتدلة الحجم واطبخها وحدها بقليل من المرقعة وعندها صف المريسة على القصعة وضع اولاً القفص والعصص والخطام في قعر القصعة والمعدة فوقها والفخذان والجناحان في الاربع الزوايا واسلك هذا المسلك اذا كانت الفرايج اكثر من واحد ولكن ابقى جانحاً تضعه فوق الكل تكيلاً للقصعة وصف البصلات الصغيرة وصفها في الطنجرة حيث بقية الصالصة واحدة واحدة بالملقة وصفها على المريسة وضع الصالصة على كلها وقدمها مخنة ومتى صفيت المريسة على ما ذكر قدمها بما شئت من الزينة بالفطر والكبيبات والارضي شوكة والخيار وعرف الديك واكباد الطائر ولوزة العجل فمثل هذه الزينة اذا مزجت بالمرقة الخائرة السخنة



وتنصف وتوضع كالبصل الصغير في صالة الهريسة تزيدها دسامة ورونقاً  
 لاسيما اذا اضيف اليها كمة سوداء او سلطعون او اذا تزين دائر القصعة  
 بالكامة والسلطامين ومع ذلك اذا كانت الهريسة قد استوفت شروطها  
 ونقدت بزينة البصل الصغير وحده فهي من الاشكال الفاخرة

### الفروج على طريقة بونغام

خذ فروجاً واتفه وشقه وافزره وشيطه وقطعه على ما ذكر في الفصل  
 الاول من هريسة الفروج وضع في طنجرة ٢٠٠ جرام من الجزر المقطع  
 و ١٠٠ جرام من البصل المقطع قطعاً صغيرة و ١٥٠ جراماً من السمن وقل  
 خمس دقائق وانت تحرك بملعقة خشب واضف الفروج ومعه ٣ قبصات  
 ملح و ٢ بهار وقل ٥ دقائق وانت تحرك واضع ٦٠ جراماً من الطحين وقل  
 ايضاً ٣ دقائق واضف ٧ دسيلات من المارقة ودعها تنطبخ على نار هادئة ٢٠  
 دقيقة و ٣٠ جرام من الفطر المقطع شرائح وملعة بقدونس مفروم خشناً  
 واغل ١٠ دقائق وتحقق الطبخة والتابله وصفه على ما ذكر في باب الهريسة

### فروج مارنغو

حضر الفروج على ما ذكر في فصل الهريسة وضع في المفلاة دسيلاتاً  
 من الزيت ورتب اعضا الفروج بحيث لا تكون فوق بعضها البعض واضف  
 من الملح ٣ قبصات والبهار ٢ والاشالوت غير المفرومة ١٥ جراماً والثوم غير  
 المنقى ٨ جرامات وغاز ٨ ورقات و ٣ جرامات صعتر وبقدونس مفروم ٢٥  
 جراماً واطبخ ٢٤ دقيقة ثم تحقق النضج ورتب الفروج على قصعة واحفظه  
 مغطى وضع في مقلاة ٤٠ جراماً من الطحين وحركها على النار ٤ دقائق  
 واضف ٥ دسيلات مرقعة واطبخ ١٠ دقائق وانت تحرك بملعقة خشب وصف  
 الصالة بالمصفاة ورتب الفروج على ما ذكر في هريسة الفروج وصب

الصاصة وقدم واعلم ان صاصة الفروج على المارنفو لا يقشط الدهن عنها  
ابداً ولك ان تضيف زينة من الفطر

### فراريج حمرة بالفطر

خذ الفروج وحضره كما ذكر في فصل المريسة وغط داخل المقلاة  
بنحو ٣٠ جرام ممن تضع فيها الفروج بحيث لا تكون القطع فوق بعضها  
البعض ورش عليها من الملح ٣ قبصات والبهار ٢ واطبخ ٢٥ دقيقة وتحقق  
النضج واخرج الفروج وضعه في القصعة واحفظه ممتناً وضع ٣٠ جراماً من  
الطحين في مقلاة وحرك ٣ دقائق على النار واضف ٥ دسملترات من المرقّة  
والزوم و ٣٠٠ جرام من الفطر المحضر على ما ذكر في باب الزينة وحرك ١٠  
دقائق وصف بالمصفاة في طنجرة وضع الفطر في الصاصة ليسخن ورتب  
الفروج على ما ذكر في فصل المريسة وزين بالفطر وصب الصاصة وقدم

### الفروج بالملح الحشن

خذ الفروج وانتفه وافزره وشيطه ونظفه على ما ذكر في باب المريسة  
واربطه وضعه في طنجرة على قدره واضف من المرقّة نصف ليتر وبصلة  
مشكوك فيها كبشا قرنفل وباقة مزينة وملح قبصة ٢ وبهار ٢ وغط الفروج  
بورقة مدهونة بالسمن محاذرة ان يسود وغط الطنجرة بغطائها ومتى مضى  
عليها ١٥ دقيقة وهي على نار هادئة اخرج الورقة واقلب الفروج وارجم  
الورقة المدهونة بالسمن وغطاء الطنجرة واطبخ ١٥ دقيقة وتحقق النضج  
وصف اللحم والزوم بالمصفاة الى طنجرة صغيرة واضف ١٢ قطرة من السكر  
المسمر وخثر الزوم ١٠ دقائق وفك الفروج وضعه في قصعة واقشط الزفرة  
عن الزوم وصب وقدم

### الفروج بالطرخون

خذ الفروج وحضره على ما ذكر في الجملة السابقة عن الفروج بالملح

الخشن واطبخه وضع له الصالصة على ما ذكر ايضاً وضع مع المعطريات ١٥  
جراماً من الطرخون وخثر الزوم ٥ دقائق وصف واقتط الزفرة واضف  
ملعقة طرخون مفروم خشناً وفك الفروج وصفه وسقه بالزوم وقدم

### الفروج بصالصة البنادورى

خذ الفروج وحضره كالفروج بالملح الخشن واضف ٦ دسيلاترات  
من صالصة البنادورى وصف الفروج وصب الصالصة عليه وقدم

### الفروج بالارز

خذ فروج وحضره واطبخه كالفروج بالملح الخشن وضعه على النار ١٥  
دقيقة واخرج الباقية والبصل واضف من الارز ايكتر ٢ بعد ان تكون  
غسلته جيداً وواصل الطبخ نصف ساعة واخرج الفروج وضعه في القصعة  
وحرك الارز بملعقة خشب كي يتسقى كله وصب في الصحن والفروج في  
وسطه دسيلاتراً من الزوم المحضر

### الفروج بالروبة

خذ الفروج على ما ذكر في الفروج بالملح الخشن وخذ دسيلاترات من  
صالصة بوليت و ٣٠٠ جرام من الفطر المسحوق وفك الفروج ورتبه وصب  
الصالصة عليه حتى تغمره كله وضع الفطر حوله

### الفروج المشوي

خذ الفروج وحضره على ما ذكر في الفصل الاول من هريسة الدجاج  
واربطه واشوه ٣٥ دقيقة وتحقق نضجه وفكه وصف الزوم واقتط الدهن  
وصبه تحت الفروج وزينه بالجزجير

### غيرها

خذ الفروج وافزره واربطه للشئ وشيطه وغطه بشرحية شحم تربطها



ايضاً وشكه بالبروش واشوه ثلاثة ارباع الساعة وقدمه مزينا بالجرجير  
المتبل بشيء من الملح والخل

### ماريناد الطائر

تستعمل ماريناد الطائر لحطام الفروج المشوي • هب ان الحطام نصف  
فروج فقطعه قطعاً بنحو ٦ سنتيمترات طولاً ومثلها عرضاً وانقعها في قصعة  
ومعها من الخل ملعقتان والملح قبضة والبهار ١ ودعها في هذا النقع ساعتين  
وصفها وضع في المقلاة كيلو من القلية واغمس كل قطعة من الطائر بعجينة  
القلية واقل على ما ذكر في بابها وصف قطع الفروج في قصعة على خامة  
وكلمها بالبقدونس المقلي وقدمه وصالة البنادورى لوحدها

### فروج بالمايوتز

خذ نصف فروج على ما ذكر وقطعه قطعاً وانقعه بالماريناد وصف  
حولها قطع بيض مسلوق وقلوب خس وحضر ٣ دسيلاترات من صالة  
المايوتز وضع الفروج بالصالة بدون ان تصب على حافة القصعة

### فروج محمر

خذ الفروج وقطعه على ما ذكر في باب الهريسة وضعه في طنجرة في  
قعرها طبقة من السمن وتبله بالملح والبهار وقليل من جوز الطيب وضعه  
على النار واقله بحيث يحمر كل من اعضائه حتى اذا كاد ينضج اضف راساً  
من الثوم واشالوتين وبقدونساً مفروماً ناعماً واقل الانخاذ اكثر من غيرها  
من الاعضاء واقل الحشائش الناعمة وضع ملعقة من الطحين او الاسبانوليوة  
وحمر الفروج مضيقاً اليه قدحاً من الخمر الابيض وقليلاً من المرققة حتى  
اذا كاد يغلي صفه على القصعة وضاف اليه الفطر او غيره من الزينة مع  
قليل من الليمون

### الفروج على طريقة الملكة

خذ الفروج وافزره واربطه وشيطه خفيفاً على نار قوية ونشفه وافركه بعصير الليمون الحامض وضع على بطنه نحو اربع قطع ليمون حامض ولفه بشراحي شحم تربطها وضعه في طنجرة وزينه بالجزر وسقه بالمرقة المحترقة واطبخه ساعة وقدمه وتحتة الالمانية بدون زينة

### المقطوش على الطريقة الفرنسية

خذ الديك واربطه وشيطه خفيفاً على لبيب نار قوية واقشطه وافركه بعصير الليمون الحامض وضع على بطنه ثلاث او اربع قطع ليمون حامض ولفه بشراحي الشحم واربطها وضعه في طنجرة وزينه بالجزر والبصل وسقه بالمرقة او بالمرقة المحترقة واطبخه ساعة

### المقطوش على الطريقة الانكليزية

خذ الديك وحضره على ما تقدم واربطه ولفه بطلمية ورق وضعه في طنجرة فيها الماء الغالي والملح لا غير واطبخه ساعة بحيث يكون الماء دائماً غالياً وثمة في نصفيه متى لانت اطراف جناحيه تحت الاصبع واخرجه وارفع ما عليه من الورق والشحم وقدمه وتحتة زينة او عصير تجتارهما

### المقطوش بالارز

خذ الديك وحضره على ما ذكر في الطريقة الالمانية وضع في طنجرة ١٥٠ جراماً من الارز المغسول جيداً واطبخه بقليل من المرققة واضف اليه من مرققة الديك ويجب ان لا يكون الارز مهوساً واصنع عقيدة من اربعة صفارات بيض تملأ بالكرما واضف ثمانى قطع من الزبدة الطرية وعقد الارز شرط الا يكون مميكاً وضعه تحت المقطوش

## كيفية الطائر

ارفع عن الحطام كل ما عليه من اللحم وارفع الجلد وقطع اللحم قطعاً صغيرة واصنع روبة بيضاء بمزوجة بقدر نصف بيضة من السمن وملعقة من الطحين وسقها بالمرقة ودعها تغلي ١٠ دقائق على حافة الموقد وتبلها بقدر كافٍ من الملح واضف قليلاً من مبروش جوز الطيب ومخالصة مميكة تضع فيها قطع اللحم وعقد بنحو ٤ صفارات بيض ودع ذلك كله يبرد وخذ هذه المستحضرات وضع منها قطعاً متساوية فوق لب الخبز الناعم او كتلها كتلاً او اجعلها بهيئة اجاصة ويكون عليها من الخارج كثير من لب الخبز وخذ عجينة مخفوقة وتبلها بالبهار والملح واغمس بها الكتل بحيث تنشرب البيض من كل جهة وردها الى لب الخبز كي يغطيها تماماً ولدى التقديم القها في قلية سخنة حتى اذا احمرت اخرجها ودعها على خامة بيضاء واقل حفنة من البقدونس وصف الكتل على قصعة تغطيها خامة وكلها بالبقدونس وقدمها سخنة ٥ واك ان تستعمل الالمانية او الخمالية اذا وجدت ايضاً وان تضيف الى هذه الكتل لوزات المجمل والفطر المفرومة

## الطائر في قطع لب الخبز

قطع لب الخبز صفائح او قطعاً مدورة او مثلثة الزوايا بحجم قيراط ونصف وشق داخلها بسكين واصنع تجويفاً ويكون الشق في الحافة داخلياً ودائراً واقل هذه القطع بقلية دهن الخنزير حتى اذا احمرت صفها وفرغها اي اخرج اللب من داخلها وعند التقديم عيها من مستحضرات لقم الملكة او من عصير الطائر

## هريسة الفروج بالارز

خذ ما تبقي عندك من هريسة الفروج او هريسة لم يفلح صنعها واسلق ٢٥٠ جراماً من الارز بالمرقة بحيث ينضج ولا ينفش حبه وتبله واضف



اليه قليلاً من مبروش جوز الطيب وخذ غطاء طنجرة وادهنه بالسمن وابسط فوقه قسماً من الارز بغلظ قيراط وضع على هذا الارز الهريسة بالصاصة باردة وغطها بالارز وضم سطحه بصفحة السكين ولونه بصفار البيض وسخن بالفرن واقلب غطاء الطنجرة على القصعة وقدم

### الفروج بسحقو كاري

خذ الفروج وحضره كما تحضره للهريسة ولكن بدلاً من عقيدة صفار البيض حل ملعقة من مسحقو كاري بقليل من الماء وضعه في الهريسة وغسل ٢٥٠ جراماً من الارز وضعه في طنجرة بحيث تغمره الماء واسلقه على نار قوية ثم اتركه على الموقد ساعة حتى اذا فتح واستمر الحب صحيحاً اقلب الطنجرة على القصعة وانت تضربها خفيفاً فيسقط الارز كله كقالب ابيض وقدمه وبجانبه كاري ولاجل ان يؤكل يسخن بالصاصة ويقضى ان تكون رقيقة صافية

## الفصل الثاني

في البط والحمام والاوز

### البط باللفت

خذ من البط لصغره سناً تلك قاعدة مطردة في الطائر عموماً وشق البط وافزره وشيطه ونظفه وضم قوائمه واربطها وضعه في طنجرة ومعه ٢٠ جراماً من السمن ومن الملح قبستان ومن البهار ١ واقله كي يحمر كله حتى اذا احمر اخرج من الطنجرة وضعه في قصعة لوحده ٥ وضع في الطنجرة ٤٠ جراماً من الطحين وحرك ٣ دقائق واضف من المرققة دسيلاتراً واغل ٥ دقائق نصف الصاصة بالمصفاة ونظف الطنجرة وضع فيها البط والصاصة

وباقية مزينه وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل واطبخ على نار هادئة ثلاثة ارباع الساعة واضف ٤٠٠ جرام من اللفت المحضر على ما في باب الزينة حتى اذا نضج اللفت اخرج الباقية والبصلة وفك البط وضعه على قصعة واقتطع الدهن عن الزوم وضع اللفت دائر البط وصب الصالصة فوقه وقدم

### البط بالزبزيلا

خذ البط وحضره واقفه كما تقدم وذبل في طنجرة ايكثو ٣ من شحم الخنزير واقشر جلده وقطعه قطعاً مربعة قدر الكشتبان واقفه ومعه ٣٠ جرام صمن حتى اذا احمر رش ٣٠ جرام طحين واطبخ ٣ دقائق وحرك بمعلقة خشب واضف من المرققة ٦ دسيلاترات وبصلة مشكوك بكبشي قرنفل وباقية مزينة وقبصة ملح وبهار ٢ واغل وحرك حتى اذا اخذت بالغليان ضع البط والشحم الذي فليته في الطنجرة بليتر من الزبزيلا واطبخ بطيئاً ساعة وربع وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها ٥ وتحقق النضج وصف واخرج البصل والباقية واقتطع الدهن عن الزبزيلا وضعها في قصعة مع قطع الشحم وفك البط وضعه في الزبزيلا

تستعمل الزبزيلا المتوسطة زينة للبخا اما الناعمة فلا شحم فيها فتطبق الطبخ واما الضخمة فانها تصلح للعصير

### البط بالزيتون

خذ البط وحضر على ما ذكر في البط باللفت والصالصة واحدة وخذ ٤٠ حبة زيتون محضرة على ما ذكر في السميسكة بالزيتون واغل الزيتون ٥ دقائق بالصالصة وتحقق نضج البط وتابلته وفكه وضعه في قصعة واقتطع الدهن عن الصالصة وضع الزيتون حول البط

### البط المشوي

يقترض ان يكون البط المشوي ناعماً جداً ٥ خذ بطاً وحضره كالمفروم

المشوي واشوه على نار قوية ١٦ دقيقة . وقدم البط المشوي والدم يقطر  
معه والزوم تحته والجرجير حوله

غيرها

خير البط ما كان فتياً سميناً . خذ فرخ البط السمين وشيطه وافزره  
وشمره واشن رجليه على طول نخذه واربطه وضعه في الشيش على نار هادئة  
وسمه بقليل من المرقعة المضاف اليها الزوم المحضر واشوه مدة ثلاثة ارباع  
الساعة الى ان يصير لوناً وردياً والبط المرابي الذ طعماً اذا حشوته بحشوة  
من كبده وسمن و بصلة او بقليل من القصعين المفروم والبهار والملح

## الفصل الثالث

في الحمام

الحمام جوي وبري ويسمون الاخير ياماً وترغلاً ايضاً واما الحمام  
الجوي فانه يسمن ويكون لحمه ابيض وطرياً معاً واما الحمام فافضله ما كان  
فتياً ومن عوائد الافرنج انهم لا يذبحون الحمام بل يخنقونه

الحمام المشوي

خذ الحمام وانغه وافزره وشيطه واقطع عنقه واربطه كالفروج المشوي  
ما عدا رجليه وكفنه بشرحية شحم رقيقة بطول ٨ سنتيمترات وعرضه ٨  
تربطها بخيط الطرفين وضعه على البروش ( ومنهم من يضع ورقة عنب  
تحت الشحم ) واشوه على نار قوية ٢٠ دقيقة وتحقق نضجه ثم اخرجته من  
البروش وفكه وضعه في قصعة وضع شرائح الشحم على كل حمامة وصب  
الزوم فوقه وزينه بالجرجير وقدم . والحمام البري اذا كان فتياً يشوى  
بالبروش ايضاً



## خبیصة الحمام

خذ الحمام وانتفه وشبطه واقطع اعناقه وضع الاكباد في داخله واربطه على ما تبين ادناه وخذ ايكتو ٣ من الشحم واخرج جلده واذبله في طنجرة بالماء الغالي وقطعه قطعاً صغيرة وقله بنحو ٣٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر اخرجته من الطنجرة وضع الحمام واقله بالسمن المذكور حتى اذا احمر كله معاً اخرجته وضعه في قصعة والشحم معه

واصنع روبة من السمن الذي بالطنجرة و ٢٠ جراماً من الطحين وصفها باربع دسيلاترات من المرققة و ٤٠٠ جرام من زوم الفطر وتبل بالملح والبهار وحر كها على النار حتى اذا اخذت بالغليان صفها بالمصفاة واغسل الطنجرة وضع الحمام فيها واخف على الصالصة باقية مزينة و ٢٠ بصلية مذبلة منقاة مغلية على ما ذكر في باب الزينة والملح معاً واطبخ طبخاً طبخاًه ٢ دقيقة واخف اليه الفطر وقد اضاف بعضهم نصف لوزة عجول والارضي شوكة واطبخ ٥ دقائق ايضاً وتحقق النضج وفك الحمام وضعه في قصعة وارفع الباقية المزينة واقشط الدهن عن الصالصة وصبها على الحمام وضع الزينة حوله وقدم

تنبيه ٠ ربط الحمام والطار المطبوخين خبيصة كما يأتي  
ادخل السكين تحت جلدة العنق واكسر عظم المعدة واقطع اطراف الاجنحة والعنق وادخل العجز في الداخل والاتخاذ ايضاً باخراج الرجلين بعد ان تكون قطعت اطراف الاظافر وخذ ابرة كبيرة وخطاً وادخلها في العجز واخرجها من مفصل الفخذ اليمين ثم ادخلها في طرف الجناح من الامام راجعاً على الظهر وخذ الطرف الاخر من اسفل الجناح بحيث تخرج الابرة من قدام وخذ مفصل الفخذ الايسر واخرج الابرة من العجز حيث تجهد الطرف الاخر من الخيط وشد الطرفين معاً حتى اذا رايت

الحمام اخذ هيئة مذورة اعقد الخيط ومق طبخت الحمام ونفج وارت  
ان تفكه فاقطع الخيط من العقدة واسحب فيخرج الخيط كله

### الحمام بالبزيلة

خذ الحمام وحضره على ما حضرت الخبيصة والصالصة نفسها ما خلا  
الفطر والبصل وضع مع الحمام ليتراً من البزيلة وباقة مزينة وشحماً على ما  
ذكر واطبخ على نار هادئة نصف ساعة ثم فك الحمام واغسل الدهن عن  
البزيلة وارفع الباقية المزينة وضع البزيلة والشحم في القصعة والحمام  
فوقه وقدم

### الحمام ملتوت ومحمّر

خذ الحمام وشقة شطرين ووصعه بدون ان تفصله ورققه بالمدقة  
وتبل كل شطر منه بقصة من الملح و٢ من البهار وضع الحمام في مقلاة  
ومعه ٣٠ جراماً من السمن وحمّره من الجهتين ربع ساعة واكبسه بين  
صفحتين وفوقه ما ثقله كيلو ١

وضع في السمن الذي في المقلاة ٣٠ جراماً من الاشالوت المقروم  
والمغسول وحركه دقيقتين على النار واذف دسليتراً من المرققة او من الزوم  
المحضر وقبصتين من البهار وخر الزوم وصفه بالمصفاة في طنجرة تحفظ  
بها الزوم واغسل الدهن ثم ذوب ١٥ جراماً من السمن فغمس به  
الحمام ولته بمسحوق الخبز وضعه على المصبع على نار هادئة ٥ دقائق من  
كل جهة وسخن الزوم الذي ابقيته وصبه في القصعة وضع الحمام فوقه  
وقدمه وعصير الليمون في صحن على حدة

### الحمام بالورق

خذ الحمام وحضره على ما ذكر في طريقة اللحوم الملتوتة والمحمرة ورققه  
ودعه والصل ينطبخان بالسمن حتى اذا كان ذلك خذ طنجرة ورق كبيرة

وقطعها على ما ذكر في باب الكستلانة ولاك ان تشق كل حمامة شطرين  
لتكون الورقة صغيرة وادهن الورق خارجاً بالزيت وضع من كل جهة شرحية  
شحم صغيرة وعلى هذه الشرحية حشوة بابيلوت المذكورة ادناه ثم ضع الحمام  
كله او نصفه وغط واثن الورق حوله وضع على المصبع اولاً من جهة الثنيات  
واقفه حتى اذا احمر احشه من حشوة بابيلوت وهاك تركيبتها

خذ ٥٢٠ جراماً من الشحم وافرمه جيداً واضف ١٢٥ جراماً من  
السمن واربع ملاعق من زيت الزيتون وكذلك من الفطر المفروم وماء مقنتين  
من الاشالوت المفروم ودع ذلك كله ٥ دقائق على النار واخف ملهقتين  
من البقدونس المفروم ودع الكلى دقيقتين ايضاً على النار وتبل بالملح والبهار  
والعطريات واحفظها جانباً كي تستعملها حين الاقتضاء وهذه الصالحة  
تلائم الكستلانات والاسنة وميسكات العجل وما يحمر بالبابيلوت اي  
مكفناً بالورق ولذا سميت هذه الصالحة باسمه

## الفصل الرابع

في ديك الهندي وافراخه

خذ من ديك الهند اسمنه وادسمه ويكون ابيض الجلد اسود  
الرجلين والاثني منه افضل من الذكر لانها اسمن واما فراخه الهندية  
فتكون للشوي بالبروش

ديك الهندي مشوياً

خذ من الفراخ الهندية ما يكون وزنها كيلو ٢ وحضرها واشوها ساعة  
على نار قوية متعادلة وحمرها بحيث يكون لونها من كل جهاتها متساوياً  
واخرجها من البروش وفكها وقدمها والزوم تحتها والجرجير حولها



### فرخ الهندي مشوياً

خذ الفرخ الهندي وافزره وانتفه وشيطه واربطه وشكه او كفته  
بشراحي الشحم والليمون الحامض واشوه ساعة ونصف بالبروش وسقه حيناً  
بعد حين بزومه وقدمه متى اخذ لوناً ذهبياً عند العامة يحشى فرخ الهند  
بمفروم المقاتق او بمفروم الكبد او بالكستنا المحمرة ممزوجاً بعصير البصل  
الاسمر ومتبّل بالملح والبهار. ولك ان تقدمه والزوم الخضر او الصالحة  
على حدة

### الهندي محشو بالكستنا

خذ من نخذ العجل المعرق جيداً ٥٠٠ جرام ونقها وافرمها وتبها من  
الملح المعطر (راجع باب البهارات) بنحو ٣٠ جراماً واضف دسيلة ترأمن  
المروة تصبه على مرتين وانت تقرم الحشوة وضع الحشوة في الهاون واسحق  
١٠ دقائق حتى اذا نعمت ضمها في قصعة واضف ٤٠ كستناءة محمرة  
ومنقاة وحضر الهندي على ما ذكر في المشوي منه واجعل عند فزره جلدة  
المنقى كبيرة وارفع العنق وادخل في الفنتحة الحشوة والكستنا. واربط  
الديك وضعه بالبروش نحو ساعتين على نار قوية معتدلة وتحقق النضج  
واخرجه من البروش وفكه واقشط الدهن عن الزوم وصبه سيفي قعر  
القصعة وقدم

### الهندي بالكماية

خذ من الكماية الطرية كيلو ٢ وامسحها واغسلها مراراً بالماء وضعها  
في طنجرة ومعه ٢٥٠ جراماً من دهن الخنزير وقبينة خمر ابيض وورقة  
غار وقليل من الملح واطبخ ١٠ دقائق ودعها تبرد في وقتها ثم اقشرها وافرم  
قشرها ناعماً واصحها في هاون مضيماً الشحم المفروم ناعماً وتبل بالبهار  
والمالح واضف مرق الكماية مصفاة وامنح هذه الحشوة الكمايات تامة واحش

الديك بها اولاً مكان الحوصلة ثم الجوف ولفه بشراحي الشحم واربطها  
بخييط وضع فوق هذه الشراحي طلاحي الورق المدهونة بالدهن والمربوطة  
جيداً واذا كان الجو ناشفاً بارداً يمكنك ان تبقى الديك من ثمانية الى  
عشرة ايام حتى ياخذ اللحم رائحة الكااية وضعه بالبروش على نار قوية  
ودعه يشوى ساعتين وقبل ان تخرجه من البروش ارفع الورقة عنه كي  
تتحمّر شراحي الشحم واخف عصير حامض الليمون الى ما افرزه الديك  
من الزوم وقدمه في قصعة

### الديك دوبو

اربط الديك الهندي وضعه في طنجرة محكمة الغطاء وضع في قعرها  
قطع الشحم وبصلات تشك احداها بكباشين من القرنفل واخف الجزر  
ورجلي عجل وباقة مزينة وحطام الديك والقناصة والرجلين والعنق  
والراس الخ وسق باربع ملاعق مرققة وقدح صغير من العرق وغطا الطنجرة  
محكماً واخبخ على نار هادئة نحو خمس ساعات واقشط الدهن عن الزوم  
وصفه بالمنخل وخثرها بمعلقة من الاسبانايولية وصبه على الديك الهندي  
حين التقديم . ولك ان تقدمه مع زينة تناسب الذوق والفصل

### الديك الهندي منسول العظام على الانكليزية

خذ الديك الهندي وانسل عظامه وراع الجلد واهلاً اخلو الداخلي  
كله من حشوة مفرومة ومتبلة تضيف اليها شراحي الكااية ان امكن وخييط  
الجلد جيداً وضع الديك بالبروش ودعه يشوى نحو ساعتين وانت تسقيه  
مراراً بالسمن المذوب . وكسر العظام التي نسلتها وضعها في المرققة مع  
قطر من هبر الجنبون والخضرة نفسها التي تستعمل للمرققة وبعد شي  
ساعتين صف بالمنخل هذه الصالصة المخثرة واخف اليها ما افرزه الطائر  
من الزوم وملعقة عصير الليمون الحامض وقدم الديك بهيئة الصالصة

## جلاتين الهندي

خذ الديك الهندي وقطع رجليه وعنقه وادخل الانفاذ الى الداخل  
واترك الاجنحة وانسل عظامها حتى اطرافها وضع الديك على خامة واقبله  
على بطنه وشقه من الظهر واشرع في نسل عظامه ولا تثقب الجلد ولذلك  
خذ سكينه صغيرة تسمى سكين الكلار واسحب العروق والانفاذ على قدر  
الامكان وارفع جزءاً من المعدة وقطعاً كبيرة من الفخذ وشك بالمملح هبر  
الطائر المنسول عظامه وتبل بالمح والبهار والعطريات واصنع خشوة من  
هبر العجل وقدر ذلك من الشحم وافرمها ناعماً واسحقها بالهاون ان امكن  
وتبل بكثير من البهار والملح والعطريات وابسط على الديك طبقة من الخشوة  
بفاظ اصبع واجعل على هذه الطبقة الاولى طبقة ثانية من شراحي الشحم  
المتبله كالحشوة وغلظها كالاصبع الصغير وضع شرحية من اللحم ثم شرحية  
من الديك واذا لم يوجد من لحمه ما يكفي فخذ من سميسكة العجل ولك ان  
تستعمل شراحي اللسان الحمراء او الجنبون او الكاوية السمراء المضافة  
اليها قشورها المفرومة والمسحوقة بالخشوة وهكذا حتى يمتلئ الديك وترجع  
هيئته الاولى وضعه على ظهره بحيث لا تخرب الشراحي ابدأ وصب عصير  
ليمونة حامضة على بطن الطائر وغطه بشرحية شحم وكفنه بخامة تخطها  
خياطة واسعة بحيث تحفظ هيئتها بالطبخ واطبخ ٣ ساعات على ماذ كرفي  
دوبو الديك الهندي واذف الى الزوم اربعة مقادير عجل وجلد الشحم  
الذي اخذت دهنه للخشوة واترك هذه الجلاتين تبرد في زومها نصف ساعة  
ثم اخرجها واكبسها بشقل ثقيل يخرج الزوم ولا ترفع الخامة مالم يبرد تماماً  
ودع الزوم كله يبرد فانه يركد ويسهل قشط الدهن عنه واكسر بيضتين  
وخذ الزلال واخفقه وامزجه بالتجمدة رويداً وضعه على النار وحرره  
حتى تكاد تغلي وغطها وضع فوقها ناراً قوية ودعها على حافة الموقد حتى اذا



كادت الصالحة تنضج اضف عصير الليمون الحامض كي تروق ودعها تركد  
ثلاثة ارباع الساعة وصف بنجربة ناعمة حتى اذا بردت المرقعة زين بها  
الجلاتين

## الفصل الخامس

### الاوز

ان الاوز يستعمل في الموائد اول الاشكال كالمشوي منه او في ما  
يلبها ففي هذه الاخيرة يقدمونه محمراً او دوبرو واما حطامه فمن اطراف  
اجنحته وكبدته وحوصلته الخ كخطام الديك الهندي اعداداً

### الاوز المشوي

خذ وزه فتيمة بيضاء الدهن ناعمة الجلد وانتفها وافزرها ونظفها ونشفها  
واربطها تاركا رجليها ممدودة وضعها بالبروش على نار قوية متعادلة  
واشوها نحو ساعتين ورش الملح وتحقق النضج واخرجها من النار وفكها  
وصفها صفة الزوم واقشط الدهن عنه جيداً واحفظه فهذا الدهن كبير  
الفائدة في المطابخ فتستعمله في تحضير الملفوف وشوربا البصل والدرات الخ

### الاوز محشواً

خذ الاوز وحضره على ما تقدم واصنع حشوة من الكبد ولحم المقائق  
والكستنا المقلية لحظة بالسمن وافرم ذلك كله وتبله بالملح والبهار والسيبول  
والبقدونس المفروم ناعماً وقليل من مبروش جوزة الطيب واضف الكستنا  
التي ابقيتها تامة واحش بها الاوز واشوها واطبخها

### الاوز بالملفوف

خذ الاوز وحضره على ما تقدم في المشوي منه واربطه على ما ذكر في

الفروج بالملح الخشن وضع الاوزة بالطنجرة واضف كيلو ٢ من الملفوف الأخضر على ما هو مذكور في باب الزينة وحضر كيلو من شحم الخنزير المغسول جيداً وخذ مقائق كبيرة نيئة من ٢٠٠ جرام وبصلة مشكوك بكبشين من القرنفل واطبخ بطيئاً ساعتين حتى اذا نفجت اخرج الشحم والمقائيق وقطع المقائيق قطعاً بغاظ نصف سنتيمتر واخرج الجلدة عن الشحم وقطعه قطعاً بغاظ سنتيمتر وعرض ٣ وطول ٤ وضع الشحم والمقائيق في مقلاة واحفظها سخنة وتحقق النضج وصف الملفوف كالبساق عليه بالصفاء وفك الاوزة وضع في قعر القصعة طبقة من الملفوف والاوزة فوقها ورتب حولها الشحم والمقائيق

### الاوز على اليجواز

خذ اوزة فتيه وقطعها قطعاً ولا تنسل عظامها وارفع منها القص فنتط وهو القسم الاكبر من القفص واقل القطع بالدهن في مقلاة ثم اقل بهذا الدهن ثلاثة رؤوس ثوم مفرومة ناعماً وسق بقليل من الخل وكية كافية من الماء الساخن لصنع صالحة وافرة توضع فيها قطع الاوزة الملحمة من الطرفين وتتم الطبخ في طنجرة على نار قوية وهذا العمل كله لا يستمر اكثر من ساعة وهذه الطريقة السريعة تستعمل للبط حين يفاجئك ضيف

### استحضار افخاذ الاوز وحفظها

خذ الاوز ونظفه وشيطه واشوه على البروش ثلثي الشيء واجمع كل ما يفرزه من الدهن ودعه يبرد ثم افصل الاجنحة والافخاذ ولك ان تبقي الاجنحة لتدبرها طعاماً تأكله او تستحضره والافخاذ معاً فلا يبقى من الطائر الا القفص الذي تحضره ما كلاً ترغب فيه اما الافخاذ والاجنحة فضعها في قصعة او في وعاء من فخار فوق بعضها البعض ولا تكبسها كثيراً وضع في خلالها الملح المسحوق وورق الغار ودعها نحو خمس عشرة ساعة حتى تنشف ثم اخلط ما افرزه الاوز من الدهن بالدهن الابيض الجيد

وذوبه وصبه على الافخاذ والاجنحة بحيث يغطي منها على الاكل نحو  
ثلاثة قراريط ودع هذا الدهن يجمد وغط القصعة او الوعاء المذكور  
واربطه جيداً

ومتى شئت ان تستعمل هذه الافخاذ فاخرجها من دهنها وغط ما  
بقي جيداً واطبخه على انواع شتى وقدمها بجميع انواع الصالحة والزينة  
والعصير

## القسم الخامس

في الصيد والقنص

### الفصل الاول

في الطائر واوله الديك البري

خذ الديك وافزره وانتفه وارفع رأسه وعنقه وذنبه كله برمته وشكه  
بالشحم الناعم وضعه بالبروش مكثفاً بطلحية ورق مدهونة بالسمين حتى

اذا كاد ينضج ارفع الورقة عنه كي يحمر وابسطه على القصعة

وكثيراً ما يقدمونه على الموائد مزينا براسه وعنقه وذنبه التي رفعتها  
بريشها واسندھا بقضبان رقيقة وضع في منقاره قطعة جزر او لفت  
مصنوعة بهيئة زهرة ورد صغيرة وكثيراً ما يقدم بدون زينة . وتقتصر  
على تحضير هذا الطائر فان جميع ما يرغب فيه يماثل معاملة فرخ الحجل  
فما ترغب فيه هنا اطلبه في باب الحجل

### في الحجل

الحجل منه احمر ومنه رمادي والاحمر افضل وفي ايلول ترى افراخ



الحجل الحمراء والرمادية رقطاء اي قد غطى اجنحتها بقع خفيفة ومن  
 ايلول لغاية تشرين الاول يكون لحم هذه الفراخ ليناً ذكي الطعم ويعسر  
 بعد ذلك ان تفرق بين فراخ العام او العامين على ان الطمأة قد اطلقوا  
 اسم الحجل على عتيقه ذكراً كان او انثى وامم فرخ الحجل على الفتى  
 منه ذكراً كان او انثى وقد ميزوا العتيق من الفتى او الحجل من فراخه  
 بان ترى في طرف كل ريشة من جناح الفتى الاحمر بقعة بيضاء لا تراها  
 في العتيق منه واما الفتى الرمادي اللون فيكون طرف ريش جناحه  
 رفيعاً في ما ان العتيق طرف جناحه مدور والفتى احمر كان او رمادياً  
 ارجله ملساء ناعمة فيما ان العتيق صلب الارجل

### الحجل المشوي

خذ فرخ الحجل وافزره وشيطه خفيفاً واربطه كالفرايح المشوية  
 وارفع اطراف جناحيه وضعه بالبروش ولا تلتف ريش راسه بل اكثر  
 عنقه وكفن هذا القسم بورقة مدهونة بالزيت وبالسمن وارفعها حين  
 تضعه بالاصمة وتشك فراخ الحجل او تكفن بالشحم وتوضع بالبروش  
 ولا تنضج كثيراً فتفقد طعمها

### غيرها

خذ فرخ الحجل وانتفه وافزره وشيطه كالفروج المشوي وكفنه بشرحية  
 شحم بغاظ ٦ سنتيمترات واربطها بخيط وضعه بالبروش واشوه ١٦ دقيقة  
 على نار قوية متساوية واخرجه من البروش وفكه وقدمه في قصعة وزينه بالجرجير

### الحجل بالملفوف

خذ حجلين وافزرها وشيطها واثن ارجلها الى الداخل واربطها  
 وشكها بالشحم وشك السمسكة في الداخل ولا تدع الشحم يتجاوز الى  
 الخارج وذبل بالماء الغالي كيولو من الملفوف ودع يتفرغ ما فيه من الماء

نصف ساعة وصف واخرج الارومة واكبس جيداً حتى تخرج الماء ثم  
ضمه في طنجرة وافتح جوزتين في الملفوف تضع فيها الحجلين واضف  
ايكتو ٢ من ملح صدر الخنزير الهبر بعد ان تكون ذبلته ٢٠ دقيقة  
و ١٠٠ جرام من مقائق نبتة وباقية مزينة ومن الجزر ٢٠٠ جرام و ٢٠٠  
من البصل وكبش قرنفل مشكوك باحدى البصلات وبهار قبصة ٢ واغمر  
بالمرقة بحيث تملو على الملفوف سنتيمترين واضف دسيلاتراً من الدهن  
المقشوط عن المرقعة بعد ان تكون قد ذوبت هذا الدهن وصفيته وضع على  
الملفوف طلحية ورق مضاعفة وغط الطنجرة كلها حتى اذا اخذت بالقلبان  
دعها تنطبخ بطيئاً نحو ساعتين وتحقق نضج الحجل واخرجه وضعه في  
قصعة ومعه المقائق وشحم الخنزير واحفظه سخناً حتى اذا نضج الملفوف  
صفه جيداً ونشفه على نار وذلك بان تضع الملفوف في طنجرة على نار قوية  
وثبله بالملح والبهار وان تحركه حتى يصفى من الماء وضع الملفوف في قعر  
القصعة واصنع منه طبقة غلظها ٤ سنتيمترات وفك الحجل وضعه على  
الملفوف وبطنه الى فوق وقطع الشحم قطعاً بغلظ سنتيمترين والمقائق  
حلقات بغلظ سنتيمتر وقطع الجزر وزين الحجل بالشحم والمقائق والجزر  
 واصنع صالصة من ٢٤ جراماً من السمن و ٢٠ جراماً من الطحين وضعها  
على النار وحر كما بملعقة ٣ دقائق وسقها باربع دسيلاترات من الزوم  
المستحضر وخثرها ١٠ دقائق وصفها بالصفة وضعها في قصعة الصالصة  
وقدمها مع الحجل

### الحجال مطبوخة

خذ حجلين والحجال الحمراء افضل ولا تسليخ بطنها وارفع اطراف  
الاجنحة والراس والعنق ( لا جلدة العنق فانها تحفظ ) وخذ قطعة من  
الزبدة الطرية تضعها في بطن الحجل واربطه كالقروج المطبوخ اي ادخل

الارجل واجمل للبطن هيئة مدورة ناعمة وغطاها اولاً بقطعتين من الليمون الحامض ثم كنفها بشرحية شحم وضع الحجال التي كنفتها على ما تقدم في طنجرة ومعهما شرابي الجزر وبصلات مقطعة وورقة غار وبصلة مشكوك بها كبشان من القرنفل وباقة من الصعتر والبقدونس وقدر خمر ابيض وزوم محضر او كمية مضاعفة من المرفقة وصف عند التقديم ذلك الدهن وافشطه عن زوم الطبخة وخرها بقليل من اسبانويلية تصبها تحت الحجال ولك ان تزين ايضاً بالسلاطين والكماية او بالفطر او بعصير الزبلا الخضراء او العدس واذا لم تكن اسبانويلية فصف زوم الحجال بالنخل واصنع روبة خفيفة نسقيها بهذا الزوم وافشط الدهن عن الصالحة وقدم باية زينة كانت ولو بزينة بصلات صغيرة مجلدة

### الحجال بالصالصة البريغردية

خذ مجلين او ثلاثة من الحجال الجيدة الحمراء او الرمادية والحمراء افضل فبعد ان تشيطها شك السميدكة بقطع الكماية المقطعة بهيئة كبش قرنفل وضع الحجال بالبروش وغطها بشرابي الشحم وكنفها بالورق واشوها على نار هادئة مدة ثلاثة ارباع الساعة حتى اذا انفجحت وفكت ضمها في وسط القصعة وزين الخلو من عرف الديك والفطر والكماية برومتها وضع لكل صالصة بريغردية وكلل الصحن بسلطعون وكماية وعرف الديك

### يخنا الحجال

خذ مجلين واشوها بالبروش ودعها يبردان وارفع منهما الاجنحة والافخاذ والمعدة وبعد سلخ جلدتها صفها في طنجرة في قليل من السمن الطري ليستمر سخنين وودق الحطام والجلدة ليدخلا في الصالصة ولذا خذ طنجرة ثانية وضع فيها الحطام واربع اشالوات ورامى ثوم مفرومين وعروق



بقدونس وورقة غار وقليل من الصمغ والنهار والملح وقدحاً كبيراً من الخمر  
 الابيض ومن الاسبانولية كمية كافية لتكون الصالصة على قدر المطلوب  
 واغل على نار قوية ومتى خثرت الصالصة تخثيراً ملائماً صفها بمنخل شعر  
 ولا تكبسها بحيث تغطي اعضاء الحجال التي تحفظها سخنة بدون ان تغليها  
 وصف وضع الصالصة وزين بقطع صغيرة من لب الخبز المقلي بالزيت  
 ولك ان تضيف عصير ليمونة حامضة . وعند عدم وجود الاسبانولية خذ  
 قطعاً صغيرة من السمن المخفوقة بالطحين والقها في الصالصة وهذه الصالصة  
 تروق للنظر . ولك ان تصنع ايضاً روبة النصف مرققة والنصف خمر  
 تضع فيه الحطام . ويصنع هذا الشكل ايضاً من حطام الحجال

## الفصل الثاني

في دجاج الارض وغيره من الطيور

### دجاجة الارض مشوية

خذ دجاجة الارض وانتفها وشيظها وارفع اطراف الاجنحة  
 والاعين واطو الرجلين على الظهر وضع المنقار في مفصل الافخاذ كما لو  
 كانت مضمومة بالبروش حتى اذا كان الطائر على هذه الهيئة كلفنه بشريحة  
 شحم تربطها بخيط وادخل في وسط الطائر شيئاً من حديد اي بين  
 الافخاذ والاجنحة وضعه بالبروش وخذ قرصاً من الخبز واقله بالسمن  
 وضعه تحت الطائر بحيث يصفى فيها كل ما يسقط حتى اذا اخذ الطبخ  
 حذه فك الطائر وقدمه على هذا القرص بما تساقط عليه فان كثيراً من  
 الناس يزغبون فيه اكثر من الطائر نفسه

## يخنا دجاجة الارض

خذ دجاجة الارض واشوها على البروش وضع تحتها صحناً ينزل فيه ما تفرزه ذلك تستعمله لاجل صنع الصالصة حتى اذا انضجت بعض النضج ولان لحمها وصار لونه وردياً ارفعها عن البروش ودعها تبرد ثم ارفع الاجنحة والاذنخاد والمعدة والراس والعنق وضع هذه الاعضاء في طنجرة فيها قليل من السمن لتستمر سخنة ودق الحطام واضف اليها ما افزره الطائر ثم امسح عروقاً من البقدونس واربع اشالوات وراس ثوم مفروم ناعماً ونصف ورقة غار وقليلاً من الصعتر والبهار والملح حتى اذا مسح هذا الحطام جيداً ضعه في طنجرة ومعه السمن واقله ٨ دقائق وصب قدحاً من الخمر الابيض وملعقة زوم محضر او مرقة وخثرها ١٠ دقائق وصفها جيداً بالمصفاة بحيث تحصل على عصير رائق واحفظها سخنة ولا تغلها واضف قليلاً من عصير الليمون الحامض وعقدتها بقطعة من السمن او ملعقة صغيرة من زيت الزيتون الجيد وصب الجميع على اعضاء دجاجة الارض ولا ترجعها الى النار وقدمها سخنة ٠ ولا يقتضي لصنع هذه اليخنا الفاخرة اسبانيولية ولا روبة ولا سمن مخفوق بالطحين فان الصالصة تتكون مما يفرزه الطائر في شيه فتلك صالصة حقيقية

## البط البري مشوياً

خذ البط البري وانتفه وافزره وضعه بالبروش واشوه ولا تنضجه كل النضج وحضر صالصة بفروم وضعها تحته وقدمه

## البط البري او البحري مطبوخاً

ما قلناه في البط الاهلي يصدق اكثر على البط البري والمائي على ان الطائر بين الاخيرين لا يلائمها كل صالصة وزينة وانما تلايمها زينة الفت

## السماني المشوية

خير اشكال السمان المشوي منها . خذ السمات وانتفها وافزرها  
وشبطها وضع على بطنها ورقة عريش وفوقها شرحية شحم واشوها في  
شيش يمر بوسطها وقدمها على الخبز المقلي

## الشحور والقبره وعصفور التين

هذه العصافير كلها التي لا يدخلها الصياد في سلك الصيد بل وضعها  
تحت اسم عصافير تقدم اعتيادياً مشوية . ومن الناس من لا يفزرها وهو  
خطأ ومما يكن كفنها بشرحي الشحم وضعها بالبروش واشوها واحذر  
من ان تمزق مثلاً ان القنبرة تشوى بالشيش على سنارة كبيرة وتكفن  
بالشراحي بحيث يمر الشيش والسنارة بالشرحية والعصفور معاً واشوها  
على ما ذكر في باب دجاجة الارض ولك ان تشوي القنبرة على المصبع  
وهو ان تأخذ شرحية من الشحم وتقطعها قطعاً صغيرة مر بعة وضم قطعة  
منها ثم قنبرة بالبروش ثم قطعة وقنبرة حتى يمتلى البروش وتبل بالبهار  
والمالح وحضر ورقة او صندوق من ورق مدهون بالزيت وضع فيه هذه  
الشياش ويطب القنبرة الى فوق اولاً وضعها على المصبع وبعد مرور  
دقائق اقلها وعند رشح بطن العصافير بقليل من مسحوق الخبز الناعم  
ولا تزال توصل الشئ ثم قدم القنابر بصندوق الورق والشياش اذا كانت  
من فضة وقس على ذلك مائر العصافير

وماك طريقة اخرى لتحضير العصافير لا سما السمان . خذ هذه العصافير  
وشيطها على النار ولكن لا تسودها ونشفها بنخامة وضعها بقصعة بعد ان  
ترش عليها الملح الناعم ودعها تشرب ملحها وحضر قلية من السمن سخنة  
وصف العصافير وضعها بالقلية . دقائق ولا تدعها تحمر بل تستمر بيضاء  
وصفها ونشفها وضعها على خامة والبقدونس المقلي فوقها وقدمها سخنة



### القنابر الصغيرة

خذ ٦ قنابر وافزرها وشميطها واقطع ارجلها من عند المفصل ونظفها  
 وخذ ٦ سراجي شحم بطول ٦ سنتيمترات وعرض ٣ وكفن كل قنبرة  
 بشرحية وادخل الشيش في وسطها بحيث يمتاز الشرحية من الطرفين  
 واحذر من ان تلامس القنابر بعضها بعضاً وضعها على البروش واربطها من  
 طرفيها واشو على نار قوية ٨ دقائق وقدمها والزوم تحتها وزينها بالجر جير

### يخنة القنابر

خذ ١٢ قنبرة واخرج حواصلها وشميطها ونظفها واقطع ارجلها واعناقها  
 وضعها في طنجرة ومعمها ايكثرو من الشحم واخرج جلده وقطعه قطعاً  
 واقله بالسمن حتى اذا احمر اضع القنابر و ٣٠٠ كرام من الفطر تنظفه  
 وتفسله وتفرمه واطبخ ٨ دقائق ورش ٢٥ كراماً من الطحين وحرك دقيقة  
 حتى لا يمتزج جيداً وسق باربع دسيلاترات من الخمر الابيض الذي  
 تكون قد غليتة في طنجرة صغيرة ٥ دقائق ومعه قبصة ملح وقبصة بهار  
 وصب الخمر في الطنجرة التي فيها العصافير وحرك منعاً للتجيبيل واضف  
 ملاعقة بقودونس مفروم واغل قليلاً وقدم

## القسم السادس

في الصيد من الحيوان

### الفصل الاول

في الغزال

#### سميسكة الغزال

خذ السميسكة وشكها بالشحم الناعم وانقعها في قصعة يومين على الاقل  
بقدر حين من الخل وقدم ماء والملح والبهار والبصل انقطع قطعاً ورامى  
ثوم مهروسين وعروق بقدرونس وصعتر واربع حبوب من العرعر وثمانية  
كبوش قرنفل وست ورفات غار حتى اذا شئت ان تحضر السميسكات صفها  
بهيئة مدورة واطبخها ساعة في طنجرة بين نارين مع ملعقة من المرقعة واملأها  
من الخمر الابيض واضف قطعاً من البصل والجزر زينة حتى اذا تم النضج  
اخرج الزينة وختر وضع السميسكة ودعها تجمد في زومها وصفها واضف  
الى زومها ملعقة من صالصة البهار وصيها على السميسكة وقدمها سخنة

#### شقة الغزال بالبروش

خذ الغزال واسلخ جلده حتى اظلافه ولا تفصله عن الفخذ بل كفته  
بورقة مدهونة بالزيت لئلا يحترق وبرد اثناء الشئ وشك لحمه بالشحم ثم ضع  
الشقة في نقيع تكون قد اعدته على ما ذكر في باب السميسكة ودعه ينتقع  
نحو اربعة ايام واكثر اذا اقتضى ولكن قلبه مراراً ثم كفته بورق مدهون  
بالسمن وضعه بالبروش واشو ساعة ونصف وقبل ان ترفعه عن البروش

بعشر دقائق ارفع الورقة المدهونة حتى يحمر المشوي وضعه في قصعة  
وصالصة البهار تحته

### كستلانة الغزال

خذ الكستلانة وعرقها على ما ذكر في كستلانة الخروف وتبلها بالبهار  
والمالح واتقها على الاقل ٢٢ ساعة على ما ذكر في السميسكة وصفها على  
خامة حتى ينشف النقيع عنها واقلها بالسمن او زيت الزيتون على نار قوية  
حتى اذا نفجت من جهة اقلها الى الثانية ومتى جمدت تحت المس اخرجها  
من المقلاة ثم صف القلية من الطنجرة وحل ما في قعرها من الصالصة  
وصبها تحت الكستلانة وتكون قد حضرت قطع خبز مقلية بالزيت او  
بالسمن بهيئة تحاكي هيئة الكستلانة فضع قطعة منها بين كل كستلانة  
واذا لم توجد صالصة بهارية والكستلانة قد نفجت اخرجها من المقلاة  
وحمر قليلاً من الاشالوت المفروم ناعماً وقطعة من الثوم واضف معلقة  
طحين تحله بقليل من الخمر الابيض وملقة ماريناد وتبل بالبهار والمالح  
ومتى عقدت الصالصة صبها تحت الكستلانة

### مشوي الغزال

خذ غزال من كيلو ٢ و ٥٠٠ كرام وانشر قبضته من تحت العقدة وارفع  
عنه الجلد وشكه بالشحم الناعم على طرز اللحمية المحمرة ويؤكل الغزال المشوي  
على نوعين اما طرياً او منقوعاً ويشوي الظري منه على ما يأتي كفته  
اولاً بطاحية ورق مدهونة بالسمن واخذ من ان تسد طرفها بوضع البروش  
واشوه ٥٠ دقيقة على نار معتدلة وقبل اخراجه من النار بنحو ا دقائق  
ارفع الورقة ورش الغنخ بقبضتين من المالح وارفعه عن البروش وضعه في  
القصعة بعد ان تكون وضعت في قبضته قبضة معدنية او من ورق وقدمه  
بالصالصة البهارية واما الغزال المنقوع فيخضر ويشك بالشحم كالظري



منه واصنع نقيماً (ماريناد) من الجزر ١٠٠ غرام والبصل ٢٠٠ غرام  
والقار غرامين والصمغ ٢ والاشاوت ٢٥ والبقدواس بعروقه واوراقه  
وبرمته ٣٠ وقل هذه الخضرة والعطريات في طنجرة بنحو ٣٠ غراماً  
من السمن حتى اذا احمر اضف نصف لتر من الخل وليترأ من الماء ومن  
الملح ٤ قبصات والبهار ٣ واغل هذا النقيع (ماريناد) حتى اذا اخذ بالغليان  
ضعه على حافة الموقد كي ينطبخ طبخاً بطيئاً نصف ساعة وصفه في قصعة  
كبيرة تسع الفخذ ودعه ينتقع يومين وقبل ان تقدمه بساعة صفه وكفنه  
بورقة مدهونة بالسمن ثم اشوه ٥٠ دقيقة على نار قوية متساوية وقدم مع  
الفخذ الصالحة بهارية تصنعها على ما يأتي - اغل النقيع (ماريناد) حتى  
اذا اخذت بالغليان صفها بنخامة لثلا توسخ الدم الصالحة واصنع روبة في  
طنجرة بنحو ٣٠ جراماً من السمن و ٥٠ جراماً من الطحين ودع الروبة  
٥ دقائق على النار وانت تحررها كيلا تحترق ثم اضف النقيع (ماريناد)  
وحركه خارجاً عن النار دقيقتين ورجعه على النار ولا تزال تحرك بالمعلقة  
حتى تخثر واضف قطرات من مذوب السكر للتلوين وذق التابلة وصف  
بالمصفاة وقدم في قصعة للصالحة

## الفصل الثاني

### في الارنب

الارنب بري واعلي والبري احسنه ماربي في الجبال فانه يقتات  
من النباتات العطرية وهو افضل مما ربي في السهول من حيث صلاحية  
لحمه ودسامته فان ما يربي منه في الجبال اسمن ولونه اصمرفيما ان ماربي في  
السهول اسمر اللون ولاجل ان تعرف الفتي من العتيق جسي خارج يديه عند  
المفصل الاول فان وجدت كتلة تحاكي العدسة هيئة فذلك دليل انه فروخ

## الارنب البري مشويا

خذ ارنبا برياً وزنه اعتيادياً كيلو ٢ و ٥٠٠ جرام واسلخه وافزذه ولا  
 نشير باستعمال كبده فكثيراً ما يكون مضرراً للصحة واقطع الارنب نصفين  
 عند محل الكلى ودع الكلى مع القسم الذي الى الوراء وابق القسم المقدم  
 للخنخا وشق شقاً عند عصب الرجل وضع الرجل الثانية في داخله ولاجل  
 سهولة العمل يقتضي في سلخ الارنب ان تقطع الرجل من تحت العقدة  
 بحيث تستمر العقدة معلقة بالغنخ واطوي جلد البطن بدون ان تغطي  
 السميكتات واربطه بالخاصرتين بشيش من خشب وصق بقليل من  
 شحمه او بدمه محل السميكة والافخاذ ومر الارنب وقبضته فوق النار  
 ملتصبة كي ينشف لحمه تسهيلاً لشكه وشك الافخاذ والسميكتات على  
 ما قيل في اللحمية المحمرة وضع الارنب بالبروش وكفنه كله بالورق المدهون  
 بالسمن وضع على السميكتات واشو ٣٠ دقيقة على نار قوية وتكون  
 لجهة الافخاذ اقوى منها لناعية السميكتات وقدم على قصعة والجهة  
 المشكوكة الى فوق وخذ ٥ دسيلاترات من الصالصة البهارية وعقدتها  
 اذا شئت بالدم وقدم الصالصة بقصعة لوحدها

## يخنخا الارنب

خذ القسم المقدم من الارنب البري وقطعه قطعاً مربعاً بـ ٤ سنتيمترات  
 وقطع ايكتو ٣ من ملح الخنزير المبر قطعاً من ٤ سنتيمترات مربعاً  
 واخرج جلدها وذبل بالماء الغالي ٥ دقائق وصفه وافله في طنجرة بنحو  
 ٣٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر اخرجته وضعه على صحن وضع قطع  
 الارنب في الطنجرة وقلمها ١٠ دقها ورشها بنحو ٥٠ جراماً من الطحين  
 وحرك دقيقتين على النار واضف الى الطنجرة ٤ دسيلاترات من الخمر

الاحمر و٤ دسيلات من المرقعة واغل ٥ دقائق وانت تحرك بالمعلقة ثم صف بالمصفاة ونظف الطنجرة ونشف القطع وضعها داخلاً وصف الصالصة على الارنب بالمصفاة واضف باقة مزينة صغيرة وملحاً قبضة وبهاراً ٣ وغط الطنجرة بغطاها وضعها على نار هادئة تنطبخ بطيئاً حتى تنضج وقبل ان تقدم بنحو ٥ دقائق اضف الفطر المحضر على ما ذكر في فصل الفطر واخرج الباقية المزينة وقدم قطع الارنب في وسط القصعة والزينة والصالصة فوقها

### فرخ الارنب

خذ فرخ ارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً وضعه في طنجرة ومعه السمن والملح والبهار والعطريات واطبخه على نار قوية وحرك كل القطع بدون استثناء الى ان تنضج كلها ومتى مكنت وجمدت لدى الضغط اضف اليها الحشائش الناعمة والاشالوت والبقدونس المفروم والفطر ثم معلقة طحين وقدر خمر ابيض وقليلاً من المرقعة حتى اذا كادت تنضج اخرجها من النار وقدم

### الارنب محمراً على الطريقة الانكليزية

خذ الارنب واسلخه ونظفه وقطعه كقطع طيخ الخنا وادهن كل قطعة وحدها على كل سطحها بالسمن وملحها خفيفاً ورش عليها قليل من الطحين وضع في طنجرة شرابي من الجنيون الهبر وصف فوقها قطع الارنب وصب على ذلك كله ليتراً ونصفاً من المرقعة الباردة بعد قشط الدهن عنها ودهنها تنطبخ على نار هادئة ساعة ونصفاً ثم اضف الى الخناء قشر ليمونة حامضة واطبخ نحو نصف ساعة وعند التقديم تكون الصالصة قد خثرت فاخف اليها قدحاً او قدحين من الخمر الفاخر واما التابلة التي هي من بهار وجوز الطيب اخل على ما ذكر في فصل الانكليزية فيقتضي ان تستعملها بحكمة والا



فاعدل عنها تماماً على ان الزينة من الفطر تلائم هذا الشكل جداً

### الارنب الاهلي المشوي:

خذ ارنبا جويًا واقطع رجله من فوق العقدة ويديه من عند المفصل الاول وافزره وشمره واجعل شقاً لعرق احدى اليدين حتى تصلب الارجل وذلك ليستمر الارنب على هيئته الاصلية ويسهل وضعه بالبروش ولاجل حفظ مقدمه خذ ابرة وخيطاً وامررها بعيني الارنب ثم باكتافه بحيث تضم الراس الى بعضه وتشد الاكتاف على طول جسم الارنب بسراحي الشحم المربوطة بخيطان وضعه بالبروش واشو ١٥ دقيقة على النار وارفعه عن البروش وانزع الخيطان وتحقق النضج وضع الارنب في القصعة على جهة البطن وقدم بدسيلاتين من الصالصة البهارية

### يخنا الارنب الاهلي

خذ الارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً من ٤ سنتيمترات واقطع ايكثو ٢ من شحم الصدر بغلظ ٣ سنتيمترات وارفع عنه الجلد وذبله بالماء الغالي وصف وقل الشحم في ٣٠ جراماً من السمن فاذا احمر اخرجه وضعه على قصعة وضع الارنب في مقلاة واقله ١٠ دقائق وذرع عليه ٣٠ جراماً من الطحين وحركه على النار ٣ دقائق واضف الشحم ٣ دسيلات من المرقعة ٣ من الخمر وقبصة من الملح ٢ من البهار وباقة مزينة و ١٥ بصل صغيرة محمرة بالمقلاة واطبخ ٢٠ دقيقة طبخاً بطيئاً والطنجرة مغطاة كلها واضف الفطر واطبخ ايضاً ٥ دقائق واخرج الباقية واسكب وقدم

### الارنب محمراً

خذ الارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً على ما تقدم وضعه في مقلاة ومعه من السمن ٣٠ جراماً والزيت ٣ ملاعق وجوز الطيب قبصة والعطريات ٢ والملح ٢ والبهار ٢ وذوب السمن وضع قطع الارنب بالمقلاة على نار

قوية ٢٠ دقيقة ومتى انتهت أخرجه وضعه في القصعة وضع في مقلاة  
 ٢٥ جراماً من الطحين وحررها على النار دقيقة واضف دسيلاترين من  
 الخمر الابيض ودسيلاتراً من المرقعة واغل ٥ دقائق وصف بالمصفاء ونظف  
 المقلاة وارجع اليها الارنب واضف ٢٠ جراماً من الاشالوت المفروم  
 والمغسول جيداً وملعقة من مفروم البقدونس واغل حتى اذا صار اول  
 الغليان قدم بالصالصة

### الفصل الثالث

انواع المجلدات والفطائر بالصينية

الديك الهندي بالصينية

خذ ديكاً هندياً من كيلو ٢ بدون حظامه وانتفه وافزره وشبطه ونظفه  
 وانسل حظامه واحفظ القفص (عظم الصدر) فانه يستعمل للمرقعة وارفع  
 لحم الافخاذ باخراج العروق الضخمة وخذ ٢٥٠ جراماً من فخذ العجل وارفع  
 العروق منها و ٥٠٠ جرام من شحم الخنزير العاري من الجلدة والعروق  
 وتبل بنحو ٣٠ جراماً من الملح المخلوط بالعطريات وافرم ذلك كله وامسح  
 واضف دسيلاترين من المرقعة وضعها جانباً في قصعة من فخار وشك قطع  
 الديك بشراحي شحم الخنزير وشحمة المتبل بقصة من الملح ومن البهار وضع  
 طبقة من الحشوة في قعر الصينية وذر على الديك قبصتين من الملح المخلوط  
 بالعطريات وابسط طبقة من الحشوة بغلظ سنتيمترين على الجزء من اللحم  
 المتعلق بالعظام بحيث يكون الجلد الى فوق واصنع كتلة تضعها في الصينية  
 وغط بطبقة حشوة من سنتيمترين وذر على الحشوة قبصتين من الملح  
 المخلوط بالعطريات وغط بشراحي شحم رقيقة وضع على الشريحة ورقة

كبيرة من الغار وغط الصينية بغطاها . وضع في طنجرة كبيرة ماء بعلو  
 ٤ سنتيمترات واغل وضع الصينية بالماء وغط بغطاء من حديد والنار  
 فوقه واطبخ ٣ ساعات على نار هادئة وتحقق النضج ومتى بردت الصينية  
 غطها تماماً بدهن الطائر او بدهن الخنزير  
 نبيه : اعلم ان كثيراً من الصينيات والفطائر تؤكل بعد اربع  
 وعشرين ساعة من طبخها على الاقل

### الاوز بالصينية

طريقة صينية الاوز كطريقة صينية الديك الهندي (راجع النصل  
 المتقدم ) وذوب دهن الاوز فيستعمل لتفطية الصينية

### مجلدة لفطير الطائر

خذ الفروج وافتح قفصه واخرج منه القانصة والكبد واقطع العنق  
 والفص ٣ قطع وضع في طنجرة ما ابقىته من جلدة الشحم ونظفها جيداً  
 وقطعها ٨ قطع واضف ٢٠٠ جرام من ساق العجل ونصف رجل منه وبصلة  
 مشكوك فيها كبشا قرنفل وباقة مزينة وملح قبصتين وبهار ٢ وليتر ونصف  
 مرقه واغل واقشط الزفرة ودعها تنطبخ طبخاً بطيئاً على حافة الموقد حتى  
 تنضج جلدة الشحم وبعد النضج صف بمنخل حرير وبعد نصف ساعة اخرج  
 الفطيرة من الفرن وادخل الزوم في فتحة الغطاء وسد الفتحة بقطعة عجين

### فطيرة العجل والجنبون

خذ كيلو من الجنبون واخرج جلدته ودهنه وخذ كيلو ٥٠٠ جرام  
 من فخذ العجل المرقق جيداً وابق احسن قسم من القطعة يكون وزنه  
 ايكثو ٦ وشكها بالملح المتبل وارفع الجلدة والعروق والعظام من الاقسام



الباقية وخذ قدر ذلك من الملح المدهن وارفع منه العروق والجلدة وابق  
الجلدة بعد ان تكون غسلتها وضع ٢٠ جراماً من الملح المعطر في قطعة  
العجل وفي الملح واسحق لكي تصنع حشوة واصنع قشرة الفطيرة على ما هو  
مذكور في فطيرة الطائر وضع طبقة من الحشوة في قعر الفطيرة واقطع  
الجنبون قطعاً لتصنع منه طبقة بغلظ ٨ سنتيمترات واضف طبقة حشوة  
ثم طبقة عجل ورش قبصتين من الملح المعطر ونسقها هكذا طبقة حشوة  
وطبقة جنبون وطبقة حشوة وغط بشراحي وورقة غار واختم الفطيرة  
واخبزها كفطيرة الطائر

### مجلدة لفطيرة العجل والجنبون

قطع ٨ قطع من الجلدة التي ابقيتها وضع معها في طنجرة بقايا العجل  
والعظام واضف رجل العجل منسولة العظام وقطعها قطعاً وضع في الطنجرة  
ليترا ونصفاً من المرققة وبصلة مشكوك بكبشي قرنفل و باقة مزينة واغل  
واقشط الزفرة واضف قبصتين من الملح المعطر واطبخ طبخاً بطيئاً ساعتين  
على حافة الموقد حتى اذا انضجت رجل العجل صف بخامة واقشط الدهن  
وصب في الفطيرة بعد اخراجها من الفرن بنصف ساعة

### فطيره الارنب

خذ الارنب البري واسلخه وافزره واحفظ دمه واقسم الارنب قسمين  
عرضاً واحفظ الشقة المقدمة لاجل اليخنا والقسم المؤخر للفطيرة وانسل  
العظام وشكه بشراحي الملح المدهنة المتبلة وخذ ٣٠٠ جرام من فخذ العجل  
واخرج جلده وعظامه وعروقه و ٣٠٠ جرام من الملح العاري من الجلدة  
والعروق وتبل بنحو ٢٠ جراماً من الملح واضف الدم وانت تسحق واصنع  
قشرة الفطيرة على ما ذكر في فطيرة الطائر وانسق على ما يأتي  
طبقة حشوة وطبقة ارنب • طبقة حشوة وطبقة ارنب • طبقة حشوة

وقبستان من الملح المعطر وغط بشراحي الملح وورقة غار واختم واطبخ  
كفطير الطائر

### مجلدة لفطير الارنب

ضع في طنجرة ليتراً ونصفاً من المرقعة وبقايا العجل وعظام الارنب  
وجلدة الملح ورجل عجل مقطعة ٨ قطع وبقاة مزينة وبصلة مشكوك فيها  
كبشا قرنفل وملح معطر قبستين واغل واقتط الزفرة واطبخ بطيئاً الى  
ان تنضج رجل العجل وصف بخامة وصب الزوم في الفطيرة من فوهتها  
على ما ذكر في باب فطيرة الطائر وقس على ما تقدم من الطرق فطائر  
الارنب الاهلي والحجال

### الفصل الرابع

في الاسماك

#### في السمك البحري

ان الاسماك البحرية لا تحتاج الى مرقعة ومن الخطأ طبخ الاسماك  
البحرية بالصمتر والغار والبصل والقرنفل الى غير ذلك فان هذه العطريات  
تنقص من دسامة الاسماك البحرية وتضمحل نظارتها ومن الاسماك ما  
قلما يفرق من بعضه البعض طعماً ولذة وانما يدرك ذلك الفرق الطفيف  
بينها اهل الصناعة والذوق فاذا عالجت هذه الاسماك بالعطريات على ما  
ذكر يعسر حينئذ الفرق بينها فدع البهارات للاسماك النهرية واصلق  
البحرية بالماء والملح لا غير

سمك بحري ويسمى ايضاً سمك الترس

لقد اصاب من مسمى السمك البلطي ملك الاسماك وقد سماه آخرون

سماني الماء لدسامة لحمه فلا احسن ولا اغفر من سمكة منه كاملة تقدم على  
اية طريقة كانت وما تبقى منها تحوله ايدي الطباخين الى اشكال آخر  
تليق باحسن الموائد

خذ قطعة من باطية تكون كيلو و ٥٠٠ جرام وقلها وانقعها ساعتين  
في الماء البارد ثم كب عنها الماء وغطها بطبقة من الملح الابيض وقبل  
تقديمها بساعة اغل ماء في طنجرة وضع السمكة في الماء الغالي واطبخ  
بطيئاً ٢٥ دقيقة وضعها على قصعة خامه والايض منها الى فوق وزنها  
بالقدونس والباطا المسلوقة بالماء وقدم بنحو ٥ دسيلات من صالصة  
السمن او من الهراندية لوحدها

### سمك مشوي بالمليونر

اقطع ثلاثة او اربعة قطع سمك وتبلها ورشها بالزيت وصفها الواحدة  
بجانب الاخرى على شواية محماة واتركها تستوي على نار معتدلة ورشها  
بالزيت وقلها ومتى نضجت صفها في صحن وقدمها مع الصالصة الآتية

### صالصة المايونز الحارة

ضع المايونز مع صفار ثلاث بيضات واخفقاها جيداً ثم اسكبها في قدر  
صغيرة وضعها على نار هادئة وانت تحركها ثم ارفعها عن النار في الوقت الذي  
ترى فيه البيض قد اخذ بالجلود ثم اخفقاها بسرعة باضافتك اليها بعض  
نقط ماء بارد وداوم الخفق الى ان يغدو ابيض مائماً حينئذ اعددها على  
النار وداوم التحريك وقبل ان تبتدىء بالغليان ارفعها عن النار واذف  
اليها ملاحة خردل مخفوقة بقليل من الخل ومخلوطة بياقة يقدونس مفرومة



## بلطية كاملة

خذ سمكة بيضاء كلها ناصحة جامدة تحت المس واقلبها على بطنها  
واصنع شقاً بالعرض نحو اربعة قرار يط عند ذنبها من الجهة الرمادية  
واخرج الامعاء التي في جوفها ونظف جوفها دفعة واحدة وادخل يدك في  
جوفها بحيث نتأ كدانه لم يبق فيه شيء ثم شق شقاً ثانياً على طول حسكة  
الظهر وامر نصلة السكين بين اللحم والحسكة حتى تنهض اللحم قليلاً من  
كل جهة فيسهل عليك رفع عقدتي السلسلة وذلك بخول السمكة ليونة  
ويمنع فزرها اثناء استحضارها وخذ ابرة وخط راس السمكة بالمظم المعلق  
يجوفها واغسل السمكة مراراً وافرك بطنها بالملح الناعم وعصير الليمون ثم خذ  
وعاء مضاعف القعر مثقوباً ثقو بأعلى سطحه كله وضع السمكة عليه وبطنها  
الى فوق والى نحو اربع حفنات من الملح الحشن في القعر وصب عليه الماء  
البارد حتى تغمر السمكة واضف شيئاً من الحليب كي تستمر السمكة بيضاء  
وضع فوقها طلاحى ورق بيضاء لكي لا تلتصق الزفرة بالسمكة وحضرها  
على نار قوية ومتى اخذت بالفيلان ضعها على حافة الموقد بحيث تستمر نحو  
ساعتين وعندها المسها بالاصبع فاذا لانت تحته تكون قد نضجت وصف  
السمكة وزينها بالبقدونس واذا كانت قد انشقت في اماكن فسد تلك  
الشقوق بياقات صغيرة من البقدونس ولاجل زينة فاخرة تستعمل امماك  
بحريرة صغيرة ملتوتة بمسحوق الخبز ومقلية او بالبطاطة المقلية وقدمها  
بصالصة السمّن مع او بصالصة السلاطين

## الباطي بالمايونز

خذ الحطام الباقية من السمك الباطي وقطعها وخذ منها القطع الكبيرة  
وانزع منها الجلد السوداء ودع الجلد البيضاء وقطع هذه القطع مربعة

بعرض قيراطين وتبل بالبهار والملح والزيت وعصير الليمون الحامض او  
بخل الطرخون ثم ضعها على قصعة وغطها بالماء يوزن وزن القصعة بزنة  
ثروق للناظر كسلاطة البيض المسلوق او بشر احي الانشاية والقباز وورق  
الطرخون الخ

### البطي بالكريم

خذ ملحجرة وضع فيها مملقتين طحين و١٢٥ جراماً من السمن وقليلًا  
من مبروش جوز الطيب ومن البهار والملح وحرك هذه الصلصة وانت  
تطبخ الطحين ربع ساعة وضع قطع السمكة حتى اذا نضجت بطيئًا نحو ١٠  
دقائق اخرجها من النار واضف الزبدة الطرية قدر ما ذكر قطعًا صغيرة  
وذوبها وانت تحرك الملحجرة قليلًا وضع السمكة على القصعة

### الاسماك مشوية

اذا كانت الاسماك صغيرة تشوى اعتياديًا قبل ان تفرك بالزيت  
و يكون المصبع نظيفًا ومدهونًا بالشحم لكي لا يلصق السمك به فضع اولًا  
السمكة على بطنها وارفع المصبع حينًا بعد حين وانظر في ما تحته اترى هل  
احمرت السمكة حتى اذا تأكد نضجها من جهة اقلها على صحن ومنه الى  
المصبع وظهرها الى تحت حتى تنضج من هذه الجهة ايضا وقدمها بالصلصة  
التي تروق لك ومن العادة ان تقدم بما يلائم البطيئة من الصلصة

### مورينا ( حوت ) طرية

ان هذا الجنس من السمك ابيض اللحم جامده ذكي الطعم على انه  
كبير فلا يقدم برمته بل خذ منه قطعة قدر المطلوب ويؤخذ اعتياديًا  
من وسط السمكة

خذ من وسط السمكة قطعة وزنها كيلو واغسلها وانقعها ساعة وصفها  
وغطها بالملح الابيض واسلقها في طنجرة تغمرها الماء الي نصفها وقبل ان  
تقدمها بعشر دقائق ضعها في الماء الغالي وغط الطنجرة تمامًا ودعها  
تنطبخ بطيئًا وبعد ١٠ دقائق اخرج السمكة بعد نضجها وصفها على  
خامة كما ذكر في الباطية وزينها بالبقدونس وقدمها والسمن المذوب  
وعصير الليمون لوحدها

### مورينا على طريقة الهولندية

خذ السمكة ونظفها واغسلها وصفها وضعها على قصعة من فخار ورش  
عليها الملح الابيض على الجهتين ودعها بالملح ٢٤ ساعة ثم اطبخها على ما  
ذكر قبلاً وقدمها مزينة بالبطاطة المسلوقة والصلصة السمن المذوب او  
صلصة القبار لوحدها

### مورينا على الطريقة الانكليزية

خذ السمكة وقطعها قطعاً رقيقة واقلمها بالسمن حتى تحمر وصفها ورتب  
القطع في طنجرة ومعها نصف لتر مرق غالية تصبها على السمكة المقلية  
حتى اذا اخذت تغلي اصف اليها شيئاً فشيئاً قدحين من الخمر الاحمر ومق  
نضجت القطع اخرجها من الطنجرة واحفظها لوحدها سخنة على حافة الموقد  
ثم اصف الى الصلصة ١٥ جراماً من السمن المحفوق بملحة تين من الطحين  
او من دقيق البطاطا حتى اذا ذاب السمن اعصر عليه ليمونة حامضة وضع  
السك على القصعة السخنة وقدمه حالاً مغطى بالصلصة الغالية

### السك مملح ( بكالا )

يجلب هذا السمك مملحاً ويقتضي انتخاب ما يعول على استحضاره



وافضل هذا السمك ما كان لحمه ابيض جداً وقليل الملح وطرياً بحيث  
تتفك طبقاته عن بعضها البعض بسهولة  
خذ السمك وانقعه في الماء نحو ثلاثة ايام بحسب حاله في الملح  
وغير الماء صباحاً ومساءً واسلقه بالماء حتى اذا اخذت الزفرة تعلقه اخرج  
وضعه جانب النار ولا تقلبه فانه يتصلب ودعه على مثل ذلك نصف ساعة  
ثم صفه وقدمه مزينا بالبطاطة المسلوقة وصالصة السمك لوحدها . هذا  
ولاجل الاستحضارات الآتية يقتضي ان تكون السمكة اولاً مخضرة  
على ما ذكر

### السمك المملح بالسمن والبطاطة

خذ قطعة من بطن المملح وزنها كيلو ١ واخرج الملح منها بان تضعها ٦  
ساعات في الماء الفات ٩ وفي الماء البارد وغير الماء ٤ مرات واذا لم يخرج  
ملحها غير الماء ايضاً وضعها ربع ساعة في الماء الغالي وضم القطعة في طنجرة  
تملاً ما ماء وضعها على النار حتى اذا اخذت بالغليان اخرجها وصفها وضعها  
على قصعة وغطها ببايكتو ٢ من السمن المذوب واطفئ اليها عصير ليمونة  
حامضة ونصف قبضة ملح وزينها بنحو ٨ بطاطات مسلوقة ومهشمة وقدم

### المملح بصالصة البيض

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر واسلق بيضتين وقطع كلاً من  
البيض والصفار لوحده قطعاً كبيرة وضعه في ٩ دسيلات من الصالصة  
البيضاء وصف القصعة وضع البيضات بالصالصة ورش الصالصة على  
السمكة وقدم

### السمك المملح بالتردوتل

ضع في طنجرة ٢٥٠ جراماً من السمن واطفئ البهار والبقدونس  
والسيبول او الاشالوت المفروم الناعم وقبضة من مبروش جوز الطيب

وضع فيها قطع السمكة ورش عليها ملعقة من الطحين المسقى بقليل من الماء السخن وعند التقديم ضم الطنجرة على نار قوية واقبض على قبضتها وهزها دائماً حتى اذا سخنت القطع جيداً اضع اليها عصير ليمونة حامضة وقدم

### السمك المملح على الطريقة البروفنسالية

ضع في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن واربعة ملاعق زيت الزيتون وثلاثة رؤوس ثوم مقشرة ومفرومة ناعماً ومهراً ومبروش جوز الطيب ثم ضع السمكة بعد ان تكون نظفتها طبقة طبقة ولدى التقديم ضعها على النار وحررها حتى تسخن واضف عصير ليمونة حامضة وقدم

### السمك المملح مهروساً

نظف السمك جيداً وانزع ما عليه من الجلد الاسود ولا تبق فيه حسكة وضعه في هاون واضف اليه نحو ٨ رؤوس ثوم مقشرة ومفرومة ناعماً واسحق السمك نحو ٥ دقائق وانت ترش عليه زيت الزيتون ثم ضعه في طنجرة على نار هادئة وحرك دائماً بملقعة خشب ورش عليه الزيت شيئاً فشيئاً واضف اليه الحليب حيناً بعد حين و يقتضي ان يكون هذا الشكل ابيض غليظاً وجامداً وذوق تابلته ولك ان تضيف اليه نصف عصير ليمونة حامضة وخير هذا الشكل ما اضيف اليه كايات مقطعة

### السمك المملح على طريقة بونعام

خذ كمية من البطاطا وضعها في طنجرة وضع فوقها ٢٤ بصلة بدون تقشير مقطوعة الاطراف فقط وضع على البصلات السمك مقطوعاً قطعاً كبيرة واغمر بالماء وضع على نار هادئة بحيث ينضج السمك بدون ان يغلي ومتى نضج اخرجه من الطنجرة وضه في قصعة ودع البصل يغلي حتى ينضج واخرجه وضه على القصعة التي فيها السمكة وعالج كذلك

البطاطة التي في الطنجرة ثم اقشر البصل والبطاطة ونظف قطع السمكة الكبيرة واخرج منها الحسك على ما امكن وكب الماء الذي طبخت به السمك وامسح الطنجرة جيداً وضع مثلاً لاجل ٦ اشخاص ٢٥٠ جراماً من السمك او الزبدة الطرية وملعقتي طحين محلول بالحليب واصنع روبة رقيقة لان البطاطة تسمكها واغل الروبة ١٠ دقائق ثم ضع فيها اولاً البطاطة ثم البصل ثم السمك وغط ذلك كله جيداً بالصالة ودعه ينضج بطيئاً ١٠ دقائق ثم قدم . هذا وان ثلاثة رؤوس ثوم مفرومة ناعمة وممزوجة بالصالة تحوّلها طعماً ذكياً ولا شك ان الثوم ولو قليلاً لا يروق لكثير من الناس على انا نرى من لا يستحسن الثوم في طعام آخر قد راق له في هذا الشكل

### البوري بالتردوتل

خذ من البوري وما شا كلّه من فصائله سمكة وزنها كيلو واخرج اذانها ومعاها وافرك جوفها جيداً بمعلقة واقشرها ونشفها وشقها ١٢ شقاً خفيفاً من كل جهة وذّر عليها من الملح قبعتين وسقها بنحو ٣ ملاعق من الزيت وقبل ان تقدمها بنصف ساعة اشوّاها على نار معتدلة لمدة ١٠ دقائق من كل جهة وصفها على القصعة وسنّها بايكثو ٣ من التردوتل وقدم

### سمكة موسى محمرة

خذ سمكة واخرج اذانها ومعاها وجلدها الاسود واقشر جلدها الابيض واغسلها ونشفها وشقها شقاً خفيفاً في الجهة المقشورة واتقها عشر دقائق بالحليب واخرجها ولتها بالطحين من الجهتين والقها في قلية لا تكون غالية بينما تقوى النار شيئاً فشيئاً حتى تحمر السمكة ثم صفها وامسحها خفيفاً وذّر عليها الملح حتى اذا انقلت انهاض هبّرها بالسكين من جهة الشق واتزع الحسكة الكبيرة وقدمها بالقدونس المقلي وليمونة حامضة مقسومة شطرين



ولك ان تقدمها ايضاً على قصعة مخنة بصالة متردوتل باردة

### سمك موسي مقلباً على الطريقة الانكليزية

خذ السمكة واتزع قشرتها من كل جهة مبتدئاً من الذنب وشقها عرضاً من عند الذنب واقشر جلدها بالابهام والسبابة ثم امسك السمكة بذننها وشد على الجلد فيفسلخ حتى رامها وافرز الراس جانباً واقطع الفكين بالمقراض حتى اذا تعرفت على هذه الصورة اغمسها في بيضتين مخفوقتين ومبيلتين بقليل من الملح ولتها بمسحوق الخبز الناعم واقلمها وضعها على خامة ومعها باقة بققدونس عند راسها وليمونة حامضة عند ذنبها

### السمكة محمرة

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر ونظفها وارفع جلدة ظهرها وشق قليلاً وضع في مقلاة ١٢٥ جراماً من السمن وملعقة من الاشالوت وملعقتين من البقدونس و٢ من النطر المفروم كله فرماً ناعماً وملحاً و بهاراً ومبروش جوز الطيب وقدحي خمر ابيض واقل السمكة ٥ دقائق واضف ٤ دسيلاترات من الطليانيه وذر عليها طبقة من مسحوق الخبز ولك ان تضيف اليها ملعقتين من الاسبانولية وغط المقلاة بغطاء من حديد وهي بين نارين واطبخ ساعة طبخاً بطيئاً متصلاً وختر الصالة تخشيراً لا صميكاً ولا رقيقاً ومنى نضجت اقلها على القصعة وقدم

### السمكة بالخر الابيض

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر واطبخها بنحو ٣٥ جراماً من السمن و٤ دسيلاترات من الخمر الابيض وقبصتين من الملح و٢ من البهار واطبخها بين نارين ٢٠ دقيقة واصنع الصالة في طنجرة اخرى بنحو ٢٥ جراماً من

السمن و٢٥ جراماً من الطحين وامن ج ثم اضع قبصتين من الملح وامن البهار  
 و٣ دسيلاترات من الماء وحرك على النار الى ان تأخذ بالغليان و بعد طبخ  
 ٢٠ دقيقة صب يخن السمكة بالصالة واغل غلوة واحدة واضف ٣٠  
 جراماً من السمن وملعة من البقدونس المقروم وحرك الصالة بملعة  
 خارجاً عن الموقد حتى اذا ذاب السمن سقى به السمكة وقدم

### السمكة بالحشائش الناعمة

خذ سمكة وحضرها ونظفها على ما تقدم وضعها في مقلاة ومعها ٣٠  
 جراماً من السمن وقبصتين من الملح وعصير ليمونة حامضة ودسيلاترات من  
 الماء واطبخها بين نارين وحضر لها صالة كهالتهما بالخمرا لايبض حتى  
 اذا مضى ٢٠ دقيقة ضع زوم السمكة في الصالة واضف ٦٠ جراماً من  
 السمن وملعة من البقدونس المقروم وذوب السمن وانت تحرك بملعة  
 خارجاً عن النار وسق السمكة وقدمها

### سمكة موسى بالخمرا على الطريقة النورمندية

خذ السمكة ونظفها وضعها في مقلاة ومعها ٢٥٠ جراماً من السمن او  
 الزبدة الطرية وعرق بقدونس وبصلة مفرومة وقليل من الصعتر ونصف  
 ليتر خمرا ابيض وبهار وملح واطبخ الصالة حتى اذا نضجت من جهة  
 اقلبها ثم ضعها في مقلاة واضف ملعقتين كبيرتين من الصالة الالمانية  
 او اصنع روبة بمرقعة معقدة بثلاثة صفارات ابيض واخرج البقدونس  
 والصعتر وزين السمكة بالبدلان المسعى اتريد يا او بام الخلول بعد ان  
 تكون قد ذبلته بالفطر المقلي بالسمن والليمون وفوق ذلك الصالة وضعه  
 في المقلاة على نار هادئة حتى اذا نضج السمك وسخت الزينة زين القصعة  
 بقطع الخبز المقالية بالسمن

### هبر سمكة موسى على الطريقة الالمانية

خذ السمكة وانزع جلدھا ثم ارفع الاربع هبرات فاصلاً اياھا بسكين طويلة رقيقة من الحسكة الكبيرة واذا كانت السمكة كبيرة اقطع كل هبرة قطعتين منحرفتين وتبلھا بالبھار والملح واخفق بيضتين كالعجة واضف اليھا سمناً مذوباً واغمس الهبرات به وانھا بمسحوق الخبز واقلھا وضعھا على خامة وفوقھا باقة بقدونس مقلي وليمونة حامضة مقطوعة قطعتين على جوانبھا

و يقتضي ان تنمس الهبر حالاً في البيض المحقوق فانه اذا برد السمن تسمك الروبة وتختسر السمكة من طعمھا

### هبر السمك على الطريقة الهلرية

قطع الهبرات على ما ذكر وانقعھا ساعة بعصير الليمون والبھار والملح والبصل المقطع وعروق البقدونس وصفھا على خامة وانھا بالطحين ثم اقلھا وقدمھا وتحتها صالصة البندورى او الزوم المختبر

### الهبر انقولفان

خذ السمك وانزع جلده وارفع الهبر وضع في مقلاة ٢٥٠ جراماً من السمن و بصلات مقطعة وقل هذه البصلات قليلاً ثم اضع اليھا الهبرات متبلّة بالملح ومسقاة بعصير الليمون الحامض ودعھا تنطبخ بطيئاً فانھا تبيض جداً وقطعھا قطعاً مربعة طويلة وضعھا في صالصة بشامل او صالصة الالمانية وزين ولك ان تضيف اليھا الفطر والارضي شوكة وكميات السمك او سلاطين وكل زينة تروق لل خاطر والناظر

### سلطة سمكة موسى

هي كسلطة السمكة البلطية وقس عليها ما يقرب منها جداً من



الامياك قلياً وسلقاً وفي الخمر الابيض والحشائش الناعمة ومقلية او  
مسلوقة بالماء والملح

### الاسقمري بالتردوتل

خذ السمكة واتزع اذانها ومعاها ومصرانها واقطع اطراف الذنب  
والفكين وشق شقاً بغلظ ٣ سنتيمترات على الظهر من الراس الى الذنب  
وتبل بقبضتين من الملح و٢ من البهار وضع السمكة في قصعة من فخار  
ومعها ملعقة زيت وقيل التقديم بنصف ساعة صفها على المصبع والنارقوية  
٦ دقائق من جهتيها و٤ من الجهة المشقوقة وخذ من الصلصة المتردوتل  
ايكتو ٢ وانتح الشق وضع الصلصة في داخله وقدمها على قصعة مبخنة  
وهذه الصلصة هي من الزبدة المخفوق فيها قليل من البقدونس  
والبهار والملح وعصير الليمون الحامض او اصنع روبة من السمن ومفروم  
البقدونس وعصير الليمون الحامض

### الاسقمري على الطريقة البريطانية

خذ هذه السمكة وشقها شطرين من ظهرها ولا تفصلها ورقمها الجهة  
الحسكة تسهيلاً لنضجها ونشفها ورشها بالطحين وذوب في مقلاة ٢٥٠  
جراماً من السمن الطري حتى اذا اشقر وضع السمكة من الجهة التي شققتها  
منها ومتى نضجت اقلبها بوزق الى الجهة الثانية وعندها ضع في المقلاة  
حفنة من البصل الاخضر الماطع وتبل بالبهار والملح وصبها ومعها البصل  
ثم ضع في المقلاة ما دامت مخنة ملعقة خل وصبها على السمكة

### الاسقمري بالشمر

خذ السمكة واسلقها بالماء والملح وحفنة شمر فاذا نضجت خذ صلصة  
الزبدة وهي الصلصة البيضاء ونظف الشمر وافرمه بعد ان تكون قد

ذبلته وعند التقديم ضع هذا الشعر في الصالحة وغط السمكة

### الاسقمري بالكشش

خذ هذه السمكة واصلةا بالماء والملح لا غير وخذ كششة خضراء وقطعها قطعتين وذبلها وصفها وضعها وصالة السمن وغط بها السمكة

### هبر الاسقمري بالالمانية

خذ المهر على طول السمكة وانزع جلدتها واقطعها قطعتين ودورها وتبلها بالمالح وعصير الليمون واتما بمخفوق البيض على ما ذكر في هبر ممكة موسى بالالمانية واقلمها نظيرها وصفها اكليلاً على القصعة وصب في وسطها متردوتل معقدة

### بقرة البحر سمك الالما (سمك الترس . ورنك)

خذ سمكة واقطع اجنتها بالمقراض وقطعها قطعاً وغسلها مراراً وضعها في طنجرة واغمرها بالماء واضف ١٠٠ جرام من البصل المقطع ٢٥ من عروق البقدونس ومن الخل دسيلاترين والملح ٣٠ جراماً و بهار ٥ جرامات حتى اذا اخذت بالالمان اخرجها من النار وكل طبخها على نار هادئة . وضع في طنجرة نصف لتر من زوم السمكة وكبدتها واطبخ ٥ دقائق وصف السمكة وارفع جلدتها من الجهتين واقطع آخر الحسكات وضعها على قصعة واضف من المالح قبصتين والبهار ٢ والبقدونس المقلي ٤٠ جراماً وسقى بنحو ٥ دسيلاترات من السمن المفقس ونق حفنة من البقدونس واقلمها بالسمن المذكور وصب الكل على السمكة وضع في مقلاة مملعتين من الخل حتى اذا سخن صبه على السمكة لا على البقدونس فيقتضي ان يكون ناشفاً ولاجل ان يستمر البقدونس على لونه لا تدعه يذبل كثيراً في السمن بل اخرجها حين ياخذ بالجمود

## البقرة (اللبا) بصالصة القبار

خذ السمكة وحضرها على ما تقدم فاذا نضجت نظفها وضعها في القصعة  
وحضر من الصالصة البيضاء دسيلتر ومعها ملعقة من القبار وصب على  
السمك وقدم

## سمك القرموط

خذ سمكتين وزن كل منهما ٥٠٠ جرام وافزرها واقطع بالمقراض  
اجنحتها وافركها واغسلها ونشفها ثم اقطع بالمقراض الجهتين وادهن  
المقلاة بليكنو من السمن وضع الاسماك فيها ورشها بقبصتين من الملح  
و٢ من البهار واضف دسيلتر من الخمر الابيض وزوم ٦٠٠ جرام من فطر  
تضعه على الاسماك النصف على كل منها وذوب ٣٠ جراما من السمن  
تصبها على الفطر والاسماك معا واضف من البقدونس المفروم ملعقة ومن  
مسحوق الخبز ٢ واطبخ ربع ساعة على نارين والطنجرة مغطاة واحذر  
من ان الاسماك تلتصق اذا زبد في تحميرها حتى اذا مضى ربع ساعة  
قدم و بالجملة ان القرموط المحمر كسمكة موسى المحمرة

## القرموط بصالصة القبار

خذ الاسماك وافزرها وحضرها على ما ذكر وادهن المقلاة بالسمن  
وتبل بقبصتين من الملح و٢ من البهار واضف دسيلتر من الخمر الابيض  
واطبخ بين نارين ولا تدعها تاخذ لونا ويكفيها ربع ساعة طبخا وخذ  
اربعة دسيلاترات من الصالصة البيضاء وامزج بها زوم الاسماك ومعها  
ملعقة وصبها على الاسماك وقدم

## القرموط مقليا

خذ هذه الاسماك وحضرها على ما تقدم وتبلها بقبصة من الملح و١  
من البهار واغمسها بدسيلترين من الحليب ولتها بالطحين واقلها بقلية



معتدلة ٤ دقائق على نار قوية ٣ دقائق فهذا التدرج تحوّلها لوّاً ملائماً  
وصفها ثمّ وضعها ورش عليها قبصتين من الملح وقدم بالبقدونس المفلي  
والليمون الخامض

### القرموط مشوياً

خذ السمك وحضره على ما ذكر وتبله بالبهار والملح والزيت واشوه  
على نار قوية وانت تسقيه من وقت الى آخر بالزيت وغطه بصالة  
السمن وزينه بياقة من القبار

### القرموط بالحشائش الناعمة

حضر الاسماك على ما تقدم وضعها في مقلاة بالسمن والحشائش  
الناعمة كالبةقدونس والاشالوت والسيبول فضع الاسماك فوقها وتبلها بالبهار  
والملاح وسقها بالخمر الابيض بحيث يغطي مع السمن المذوب نصف الاسماك  
لا غير ولا تكن الصالة رقيقة كثيراً حتى اذا ناصفت الاسماك النضج  
اقلها وزد على الزوم قطعاً من الزبدة الطرية المحفوقة بالطحين وعند التقديم  
اضف عصير ليمونة حامضة وبالجملة ان القرموط المحمر كسمكة مومي  
المحمرة وهبر القرموط على طريقة هولي كهبر سمكة مومي عليها وهبر  
القرموط على الالمانية كهبر الاسقمري عليها وكيببات القرموط ككيببات  
الطائر مضافاً اليها هبر القرموط

### رنكة (فسيخ) طرية بصالة الخردل

يقتضي للرنكة الطرية ان تكون ملاّنة لانها اذا كانت فارغة  
تجسر من خاصتها

خذ هذه السمكة وافزرها واقشرها وقلم جناحيها واقطع جانبيها على ما  
ذكر في البوري والقرموط وضعها في قصعة من فخار ومعها ملعقتان من  
الزيت وقبصتان من الملح و٢ من البهار وقبل ان تقدمها برع ساعة وضعها

على المصبع والنار قوية ٤ دقائق من كل جهة حتى اذا نضجت ضمها على  
القصة وقدمها بنحو ٥ وسيلترات من الصالصة البيضاء وضع معها ملعقة  
خردل وضع الخردل والسمن في وقت واحد وقدم والصالصة لوحدها

### الرنكة الطرية مشوية

حضّر السمكة على ما ذكر واحم المصبع على النار وضع السمكات  
فوقه حتى اذا نضجت ضمها في قصة وشقها من ظهرها وادخل بهذا الشق  
قليلا من صالصة المتردوتل باردة

### الرنكة مقلية

حضّر السمكة على ما ذكر واغمسها بالحليب ولتها بالطحين واقلها كما  
قليت القرموط وقدمها مع ايكثو ٢ من متردويل لوحدها

### الرنكة فسيخ مملح

خذ هذه السمكة المملحة واتقها ١٠ ساعات حتى يذهب ملحها  
ونشفها وادهنها بالزيت واشوها على المصبع كما تقدم وقدمها بعصير الازيلا  
او العدس

### الرنكة فسيخ مدخن

خذ هذه الرنكات المقددة واقطع رامها وافتحها شطرين وضعها في  
قصة حتى تشرب زيت الزيتون ثم ضمها ٣ دقائق على المصبع

### جريدة

خذ ١٨ سمكة من هذه الامساك الصغيرة وقص اجنحتها واقشرها  
ونشفها وافركها وشكها من اعينها بشياش من خشب او معدن واغمسها  
في دسيلاتر من الحليب وغطها بالطحين واقلها كما قليت القرموط حتى اذا  
جمدت واحمرت صفها ورش عليها قبصة من الملح وقدمها بالبقدونس

المقلي والليمون الحامض • ولك ان تقلي هذه الاسماك بدون شياش وقدمها  
والبقدونس المقلي فوقها ثم خذ من هذه الاسماك اصغمتها وعالجه نظير مملك  
مومى محمراً

### الجريدة مقلية

خذ هذه الاسماك وافزرها واقشرها ونشفها ثم اغمسها بالحليب ولتها  
بالطحين واقلها حتى تحمر وقدمها على خامه بالبقدونس المقلي

### الجريدة مقلية على الانكليزية

خذ بيضتين واخفقهما في سمن مذوب واذف اليها شيئاً من الملح  
والبهار واغمس الاسماك بهذه الروبة ولتها بمسحوق الخبز الناعم واقل على  
ما ذكر

### الجريدة بالخمير

خذ هذه الاسماك ونظفها جيداً ونشفها وضع في طنجرة ممتلئة قليلاً  
من البقدونس بعروقه وراسي ثوم مقشورين ومفرومين ناعماً وبهاراً وملحاً  
وملحقي خمر ابيض وضع فيها الاسماك مصفوفة بعضها الى جانب البعض  
وذرع عليها قليلاً من الطحين وغط الطنجرة محكمًا وهي بين نارين واطبخ  
نحو • دقائق ثم اقلب الطنجرة على القصعة وقدم بالبقدونس المقلي  
الصبوغه ( شابل هي الاسماك البحرية والنهرية )

خذ سمكة وزنها كيلو وافزرها ونظفها واغسلها ونشفها على ماذ كرفي  
سمكة الرنكة واتقعها ساعة في ٤ ملاعق زيت و ٤ قبصات ملح و ٢ بهار  
وقبل ان تقدمها بنحو ٤٠ دقيقة اشوها على المصبع والنار هادئة ١٨ دقيقة  
من كل جهة وقدمها على قصعة بليتر من عصير الليمون او دسليتر من  
صالصة القبار او متر دوتل



اسماك بحرية عليها نقط حمر بالصالصة الهندية محمرة او مقلية  
 خذ سمكة من هذه الاسماك وزنها كيلو وارفع اذانها وافزرها واقطع  
 جناحيها واغسلها وافركها على ما ذكر في سمكة موسى واسلقها ربع ساعة  
 في ٣ ليترات من الماء و ٤٠ جراماً من الملح بحيث تغمرها بالماء المذكور  
 وصفها وقدمها بنحو ٤ دسيلات من الصالصة الهولندية . وهذا الجنس  
 محمراً كسمكة موسى محمرة . ويقدم ايضاً مقلياً والمختار منه صغيرة فيقلى  
 كالبوري . ويقدم بالبقدونس والليمون الحامض

### سلطان ابراهيم محمرة بالمترو دوتل

هي من الاسماك الفاخرة حتى دعيت مياي البحر واجودها ما كان  
 في البحر المتوسط

خذ اربع سمكات واخرج اذانها (ومن الناس ما يفزر هذا السمك)  
 واقشرها وقلم جناحيها وامررها بالماء ولا تغمسها ونشفها ونقشها كالقمر موط  
 وانقعها بثلاث ملاعق زيت وقبضتي ملح و ٢ بهار و ١٠٠ جرام بصل وقطع  
 و ٢٥ جراماً من عروق البقدونس وقبل ان تقدم بنحو ٢٠ دقيقة اخرج  
 الاسماك من النقع ولا تدع فيه شيئاً من البصل والبقدونس واشو على نار  
 قوية ٥ دقائق من كل جهة وقدم بايكتر ٢ متردوتل . ويقدم هذا الجنس  
 بالخمير الابيض وطريقته كطريقة سمكة موسى

### غيرها

اخرج من هذه السمكة كبدها فمحتاجها لصنع الصالصة واقشر  
 السمك خفيقاً وصف ونشف وبعد ان تشربه زيتاً اشوه على المصبع  
 او صفه على طلحية ورق مدهونة بالزيت من الجهتين وضعه على المصبع  
 المفروك بالزيت واشوه على نار هادئة وقدمه وفوقه صالصة متردوتل  
 تكون قد مزجت فيها الكبدة

## سلطان ابراهيم على الناجر

ضم الاسماك في صحن وتبلها بالملح والبهار وزيت الزيتون وعصير  
الليمون الحامض ومعه اشالوتة واحدة والبقدونس المقروم ناعماً وانقعها ساعة  
واشوها على المصع وقدمها بنقيعها. وقس على ذلك ما شاكمها من الاسماك

## حنكليس البحر

خذ من حنكليس البحر قطعة وزنها كيلو ١ واخرج الامعاء جيداً  
واغسله واربطه بخيط كاللحم المسلووق وذبله ربع ساعة بالماء الغالي واخرجه  
وصفه وضعه في طنجرة والماء تفرمه واضف ٢٠٠ جرام من البصل المقطع  
و ٣٠ جراماً من البقدونس بعروقه وورقي غار ودسيلتري خل ورأس ثوم  
و ٣٠ جراماً من الملح و ٢٠ حبة من البهار وضمه على نار هادئة نصف ساعة  
وصفه وقدم على خامة في قصعة وزينه بالبقدونس وصاصة السمك او  
الهولندية لوحدها ومعه القبار او الكرنيشون المقروم

## ام الخلول بالبوايت

خذ ليتراً من هذه الاسماك المتوسطة الحجم وحك الصدف حكاً  
محكماً بالسكين واغسلها بحيث لا يبقى فيها شيء من الرمل وضع منها ليتراً  
واحداً فقط في مقلاة واضف ١٠٠ جرام بصل مقطع و ٢٠ جراماً من  
البقدونس بعروقه وقبصي بهار واربع دسيلات من الحمر الابيض وغط  
المقلاة بغطاها وحرّق وراقب وقت فتحها ذلك يدل على نضجها حتى  
اذا نضج الليتر الاول اخرجها من المقلاة واحدة واحدة ودعها في صدفها  
وعالج الليتر الثاني كالاول ولا تدعها على النار اكثر من الوقت المقتضى  
فاذا ازداد نضجها تفقد خاصتها وانقل المرقعة الى قصعة

واصنع روبة من ٣٠ جراماً من السمك و ٣٠ جراماً من الطحين  
واطبخ ٣ دقائق وسق بزوم الطبخة واملاً ماء حتى تكون الصالصة ٤

دسيلترات وعقد بصفاري يفض ١٤ جراماً من السمن واضف ملعقة من  
البقدونس المفروم وامرر الامياك في الماء الغالي الكثير وصفها ونشفها على  
خامة وضمها في الصالصة وقدمها بصدفها

### ام الخلول على المارنير

خذ هذا الشكل وحضره كما حضرت الشكل الذي قبله وبعالج طبخاً  
كذلك على ان يضاف اليه من الخمر ٦ دسيلترات بدلاً من ٤ حتى اذا  
نضج السمك صف اليخنا بالمصفاة واغل واضف ٦٠ كراماً من السمن  
ومعلقة بقدونس وارفع عن النار وحرك السمن حتى يذوب وصف  
الاسماك جيداً وضعها على قصعة في صدفها وسق الصالصة وقدم

### الدرني مشويًا بصالصة القبار

خذ هذه السمكة واقطع حراشف ظهرها وفكيها واقشرها وافزرها  
من اذانها واغسلها ونشفها على خامة ثم ضعها في قصعة ومعها زيت الزيتون  
وعصير الليمون الحامض والملح وقطع البصل وعروق البقدونس وانقعها  
بهذه التابلة قليلاً ثم صفها وضعها على المصبع واشوها نحو نصف ساعة  
بحيث تحمر وضعها في القصعة وقدمها بصالصة السمن بالقبار

### الدرني مقلياً

خذ هذه السمكة ونظفها على ما ذكر ونقشها وزينها بلب الخبز  
والخشايش الناعمة والفطر المفروم والبهار والملح ولتها بمسحوق البيض واقل  
حتى تحمر وقدم الصالصة البهارية او صالصة تختارها تكون لوحدها

### الدرني بالصالصة الطليانية

ضع السمكات بعد تنظيفها في المقلاة ومعها الزبدة الطرية والملح والبهار  
وباقة مزينة وبصل مقطوع وسق البكل بقدر خمر ابيض واقل على نار



قوية ثم اقل بطيئاً حتى تنضج وصف السمكة وخثر الزوم وادف الصالصة  
الطليانية والتي هذه الصالصة كلها على السمكة حين تقدمها

### الصومون ( حوت سليمان )

خذ هذه السمكة ونظفها واخرج اولاً اذانها وافزرها من اذانها ولا  
تشق بطنها ودقها قليلاً من الراس حتى الذنب نزعاً لقشرها واربط راسها  
لكي لا تنمطل او ان الطبخ واغسلها مراراً ونشفها وصفها في الاناء ودعها  
تنطبخ طبعاً بطيئاً ساعتين تلك احسن الطرق في طبخها والمحافظة على  
طعمها ويروق لونها للذخر وقد اخطأ من عالجها بالعطريات والبهارات  
والخمورات فانها تخسر بذلك دسامتها ونقدم وحولها البقدونس على  
قصة تغطيها خاماً وصالصة تختارها كصالصة القبار او الهولندية او  
صالصة دهن الانشاية والصالصة الجنوبية وصالصة فكتور بالوحدها

### الاترخون ( سمك كبير بحري )

هذا الضرب من السمك البحري يدخل الانهار ويكبر كثيراً وهو  
اكثر الامماك لحماً ويحضر على البروش او مسلوفاً ولك ان تحضره في  
جميع الاشكال التي يحضر بها المسلوق من العجل

### الطون • حوت • انتياس

الطون منه مكبوس ويقدم على الموائد وهو من المقبلات والطري  
منه يحاكي الصومون طعماً ولذة على انه دونه دسماً ويحضر استحضار  
الصومون بل يحضر فطارياً كالعجل وتصنع منه فطار باردة وهي خير  
محضرات الصيام

## الفصل الخامس

### في الاسماك النهرية

خير الطرق في استحضار الاسماك النهرية وما شاكلها من البحرية هي  
اليخنة بالخمير الابيض او الاحمر والطيبوب كالصعتر والغار وكبوش القرنفل  
وباقية بقدونس وبصل ورأس ثوم ومن زومه تجعل صالحة يضاف اليها  
تارة قطعة من دهن الانشاية لاجل تعقيدها ولما كانت الاسماك النهرية  
تفهم الطعم كان لا بد لها من صالحة حريفة اي قوية البهارات وقد  
اصطلح الاكثرون على المرققة للامماك القليلة الدسامة والتي تتطلب زيادة  
تابلة واستعملوا من ثم هذه المرققة للامماك النهرية وبعض البحرية وهذه  
طريقة استحضارها: ضع في طنجرة ١٠٠ جرام جزر و ١٠٠ جرام بصل  
وبقدونس بعروقة و ٥ جرامات من الصعتر والغار و ٣٠ جراماً من الملح  
و ٢٠ حبة من البهار واقلمها ٢٠ دقيقة على نار هادئة واضف من الماء ليترين  
ومن الخل دسليترين ودعها تنطبخ بطيئاً على حافة الموقد وصفها في قصعة  
واحفظها الى حين الاقتضاء وتستمر هذه المرققة امداً بحيث يتكرر عليها  
كل اربعة ايام مرة

### سمك الكراكي بصالصة القبار

خذ سمكة كراكي من كيلو ١ و ٥٠٠ جرام ولينها يومين حتى اذا لانت  
افزرها واقطع اجنحتها واربط راسها بخيط واطبخها بالمرقة المحضرة على ما  
ذكر وذلك على نار هادئة جداً ٤٠ دقيقة ولا تدع المرققة تغلي الا قليلاً  
وان امكن اطبخ السمكة من قبل بيوم فتزداد طعماً وعلى كل الوجوه اطبخها  
دائماً على الاقل صباح يوم المأدبة فانما الفرق عظيم طعماً وذكاء بين سمكة  
استمرت ٤٨ ساعة في المرققة وسمكة لم تستمر فيها الا ساعة ١ و ٢ ولا بد

للطنجرة ان تكون حسنة البياض وعند تقديم السمكة اخرجها من الطنجرة  
 وضع اليخنا في قصعة لوحدها ونظف الطنجرة جيداً كي ترجع اليها  
 السمكة واليخنا وسخنها ٢٠ دقيقة تلك اعتبارات ملائمة اذ ننجو من  
 غوائل الطناجر السيئة البياض. وقدم السمكة في قصعة تنظفها خامة  
 وضع من كل ناحية منطقة من البقدونس وقدم في صحن لوحده ٥ دسليترات  
 من الصلصة البيضاء ومعها ملعقتان من القبار ويقدم الكراكي ايضاً بارداً  
 بالمايونز او بالزيت والخل

### غيرها

خذ سمكة كبيرة وابقها يومين او ثلاثة حسب الفصل الذي انت  
 فيه وحضرها بالمرقة اي بالخمر الاحمر والبصل المقطع والفار والصعتر  
 وكبوش القرونفل والملح والبابار حتى اذا نضجت اخرجها من النار ودعها  
 تبرد في تابيتها وقدمها على خامة وصلصة السمك بالقبار في صحن لوحدها  
 الشبوط مقلية

خذ سمكة شبوط من ٦ الى ٧ ايكتر حسنة اللون واخرج اذانها  
 واقشرها وشقها من راسها الى ذنبها واقفحها من ظهرها ولا تفصلها من بعضها  
 البعض واخرج منها الملح وهو حليبها وابقه في صحن وارفع المائدة والكبد  
 واغمس السمكة وجلدها بالحليب ٥ دقائق ثم رش عليها قبصة من الملح  
 ولتها جيداً بالطحين واقلها نحو ١٠ دقائق حتى تجمد وتحمر وقدمها  
 بالبقدونس المقلي والليمون الحامض وضع حليب المقلي في الوسط

### غيرها

خذ سمكة الشبوط واقشرها وافزرها ونظفها وشتها من ظهرها واخرج  
 منها الخ وهو حليبها ورقق حسكتها الكبيرة ورشها وجلدها بالطحين  
 وضعها في قلية غالية جداً حتى تجمر وقدمها بعصير الليمون



### الشبوط على طريقة شانبور

خذ ممكة وافزرها واقشرها واغسلها واحشها داخلاً وزينها خارجاً  
 بحشوة كيبات السمك وغظها بسراجي الشحم والورق المدهون بالسمن  
 وضعها في الاناء بماريناد فطارية او صيامية واضف اليها نحو ثلاثة اقداح  
 من الخمر الابيض واقلها على نار قوية ثم اجعل الاناء بين نارين واطبخها  
 بطيئاً ساعة على الاقل وسقها من وقت الى وقت بزومها . وعند التقديم  
 صفها وفكها وضعها على القصعة وزينها بكيبات السمك والكماية  
 والسطامين وقطع الخبز المحمرة وصب حول السمكة صالصة مخثرة من  
 الزوم واضف اليها قليلاً من السمن وملقتين من الاسبانوليّة . وتحضر  
 امماك الشبوط ايضاً محمرة بالخمر ومشوية على المصنع ومقدمة بالتردوتل  
 وحشوة او مشوية بالماريناد

### الخنكليس

خذ خنكليساً وزنه ٧٠٠ جرام واقشر جلده الاولى واخرج امعاء ثم  
 انقع بالماء الساخن حتى تقشر جلده الثانية فانها مدھنة فتجعله عسر الهضم  
 واما طريقة نقه فهي ان تغلي ماء في طنجرة حتى اذا غلت جيداً اخرجها  
 عن النار وضع الخنكليس في داخلها وغط الطنجرة بغطاها ودعها فيها ٣  
 دقائق ثم اخرجها واقشر الجلدة ثانية بخرقة واذا بقي من الجلدة شيء ارجع  
 الخنكليس الى الماء الغالي زقم قشره ثم اقطع ما على ظهره وبطنه من  
 الريش وقطعه بطول ٨ سنتيمترات واسلقه بالمرقة المحضرة للأسماك ٢٠  
 دقيقة بطيئاً ولا تدع القطع قريبة من بعضها البعض حتى اذا انضج دعه  
 يبرد ٢٠ دقيقة ثم صفه ونشفه خفياً بخامة بيضاء واخفق بيضتين في قصعة  
 واضف ملعقة من الزيت وملعقة من الماء وحرك بضع دقائق كتحريك  
 العجة ثم اغمس قطع الخنكليس في البيض المخفوق ولته بمسحوق الخبز واقله

بقليّة غالية حتى يحمرّ وقدمه في قصعة عليها خامة وقدم الصالصة الثانوية  
(الطرطور) لوحدها وزين بالبقدونس المنلي

### غيرها

ضع في طنجرة قطعة من السمن او الزبدة الطرية وجزرأمة قطعاً رقيقاً  
و بصلاً مقطّعاً وبقدونساً وراس ثوم مسحق واكل هذه الخضرة كلها  
بالزبدة واضف اليها قدحين من الخمر الابيض او الاخر وضع الحنكليس  
وتبله بالبهار والملح وورقة غار وقليل من الصمغ ودعه ينساق ٣٠ دقيقة  
ثم يردّه بهذه اليخنا فانها تجلد واخرج الحنكليس ولته بمسحوق الخبز  
واغمسه بنحو ثلاث بيضات مخفوقة بقليل من زوم اليخنا المذكورة ولته  
ايضاً كله بمسحوق الخبز وضعه على غطاء الطنجرة والى القطع بقليّة غالية  
واقفلها بحيث تحمرّ ثم ضعها على خامة وقدمها على قصعة وصالصة ريمولاد  
في وسطها وقس عليه الحنكليس بصالصة البنادورى وبالصالصة الحريفة  
والحنكليس مقدماً وحشوة الحموضة في وسط القصعة . كذلك الحنكليس  
اذا قطعتة قطعاً طويلاً فقدمه بالحريفة

### الشبوط والحنكليس بالخر

خذ شبوطاً وحنكليساً كلّاً منهما من ٦٠٠ الى ٧٠٠ جرام وافزر  
الشبوط واقشره وحضر الحنكليس على ما ذكر وقطعها قطعاً وضع في طنجرة  
٦٠ جراماً من السمن و ٢٠ من البصل المذبل المنقى واكل البصل حتى اذا  
احمر اضف ٤٠ جراماً من الطحين وحرك ٥ دقائق واضف ليتراً من الخمر  
الاحمر وملح قبضتين وبهار ٢ وباقة مزينة ٢ وراس ثوم منقى واغل ٢٠  
دقيقة غلياً بطيئاً والطنجرة مغطاة تماماً وضع قطع الحنكليس واطبخ برع  
ساعة وضع قطع الشبوط فوق الحنكليس واضف نصف دسليتر من العرق  
واطبخ بطيئاً ١٠ دقائق وذق التابلة فيقتضى ان تكون حريفة واخرج الثوم

والباقة وصف وغط بالبصل والصالصة

### الخنكليس مشوياً

خذ الخنكليس واقشره على ما ذكر وضعه ٣ دقائق على نار متقدة  
اخراجاً لما فيه الدهن ثم نشفه وشكه بشياش من خشب واسلقه نصف  
السلق في الزوم المحضر على ما ذكر في الخنكليس بالطرطور ثم ضعه بالبروش  
وكفنه بورقة ملتونة بالزيت واشوه ثم ارفع الورقة حتى يحمر الخنكليس  
وقدم بصالصة حريفة

### الخنكليس بالبوليت

خذ الخنكليس وقطعه قطعاً بطول ٨ سنتيمترات طولاً واغل ماءً  
وملحاً وملعقتين من الخل وضم فيها الخنكليس وبعد ٥ دقائق اخرجه  
وصفه وذوب في طنجرة سمناً بملقة طحين وسق هذه الروبة بالخمرا الأبيض  
والمرقة آخذاً النصف من كل منهما واذف الملح والبهار وبافة مزينة وضع  
فيها الخنكليس ومعه بصلات صغيرة وفطر ان وجد ودعه ينطبخ ٢٥ دقيقة  
حسب كبر القطع حتى اذا نضجت اخرج البصل وعقد الصالصة بنحو ثلاثة  
صفارات بيض وعصير ليمونة حامضة وصف قطع الخنكليس على القصعة  
وزينها بالبصلات الصغار وصب الصالصة فوقها اما الصغير من الخنكليس  
فكلاساك الصغيرة يقدم مقلياً ومشوياً ومعه الصالصة الحريفة

### سمك القرموط محمراً بالمتردوتل

خذ من القرموط سمكتين وزن كل منهما ٥٠٠ كرام وافزرهما  
واقشرهما وشقهما ونشفهما وضعهما في قصعة من فخار واذف اليهما ٤ ملاعق  
زيت وقبصي ملح ٣ بهار وقبل ان تقدمهما بنصف ساعة اشوهما على  
المصبع والنار هادئة ٨ دقائق من كل جهة وضعهما على قصعة وغطها  
بأيكتو ٢ من صالصة متردوتل مذوبة وقدم



ويقدم القرموط محمراً بالخمر كالشبوط والخنكليس

ضرب من الشبوط ناعم القشرة

خذ ٣٠٠ جرام منها واخرج اذانها ومعاها وضعها في الماء الغالي ٤ دقائق تسهيلاً لسلخها ونشفها وقطعها وضع في طنجرة ٦٠ جراماً من السمن و ٤٠ من الطحين واصنع روبة في ٣ دقائق واضف من الخمر الابيض ليتراً واطبخ ١٠ دقائق بينا تحرك بملقعة من خشب وضع قطع السمكة في الطنجرة واضف باقة مزينة ورأس ثوم و ٣ قبصات ملح و ٣ بهار واطبخ بطيئاً ١٥ دقيقة وعقد بثلاثة من صفار البيض و ١٥ جراماً من السمن واخرج الزوم والباقة وذق التابلة واضف معلقة من البقدونس مفروماً وصف والصاصة الى فوق وقدم

الزليق النهري

خذ ثلاثة من هذه الاسماك معتدلة الحجم ونظفها واقررها وضعها في مقلاة وغطها بليتر من الخمر الابيض وقرها من بعضها في المقلاة حتى يغطيها الخمر تماماً واضف من الملح قبصتين والبهار ٢ وبصلة مقطعة حلقات و باقة مزينة ورأس ثوم منق واطبخ بطيئاً ربع ساعة وتحقق نضج السمك فانه يرتخي تحت الاصبع وصف على قصعة من نخار واصنع روبة ٣٠ جراماً من الطحين و ٣٠ جراماً من السمن وصف الزوم بالمصفاة وسق الروبة بالزوم وخثرها ٣٠ دقيقة واقشر جلدة الاسماك مراعيّاً فكها وصفها في قصعة الواحدة بجانب الاخرى واضف الى الصاصة نصف معلقة بققدونس مفروم و ١ جراماً من السمن وحرك لكي تصنع روبة وصب الصاصة على السمكة ورجع الفكين الى محلها واحذر ان يغطيها الدهن

الزليق على الطريقة الهولندية

خذ سمكتين واخرج اذانها واقررها وصفها في طنجرة بالماء والملح

وليمونة حامضة مقطعة قطعاً وبصلة مفرومة وقليل من الصعتر والغاز  
والبقدونس بعروقه واطبخ على نار قوية طبخاً طويلاً الى ان تنضج  
وصف السمك ورتبه على خامة فوق قصعة والزينة بطاطة مسلوقة وقدم  
في صحن وحده بصالصة السمك المذوب مضافاً اليها قليل من البهار والملح  
وعصير ليمونة حامضة

ويقدم هذا السمك مقلياً ومكبوساً بالخمر او ملتوتاً بالطحين وعمرراً  
على المصبع او باي صالصة تختارها

### سمك باجوج او بوري

حضر هذا الجنس كأكثر الاسماك النهرية وذلك بالماء والملح  
والخشائش الناعمة وقدمه بقطع الخبز المحمرة والصالصة او اطبخه بالمرقة  
المحضرة للاسماك وهي من الخمر والعطريات والبقدونس والبصل وغيرها  
ويؤكل بالزيت والخل ولك ان تقدمه مشوياً بصالصة دهن الانشابة  
او الصالصة البيضاء بالقبار

### السمك القبودي مقلياً

خذ ٢٤ ممكة طرية بل حية تلك طريقة تتبعها في تحضير جميع  
الاسماك النهرية وشق بطنها واكبس قليلاً على جوفها حتى تصعد الامعاء  
الى الشق واخرجها منه واقطع الفكين بالمقراض ونشف كل ممكة لوحدها  
واغمسها بالحليب ثم اطها بالطحين واطبخ حتى يصير السمك صلباً وعمرراً  
وقدم بالبقدونس المقلي

### يخننا الاسماك او الاسماك بالخمر

خذ كلاً من ضرور الاسماك النهرية كالخنكليس والشيوط وسمك  
مومى وغيرها واقشر السمكة وافزرها واغسلها جيداً وقطعها قطعاً متساوية  
وضعها في طنجرة ومعها بصلات مقطعة وباقة بقدونس فيها ورقنا غار وصعتر

وبصلة مشكوكه بكبوش القرنفل واربعة رؤوس ثوم مسخوفة وبهار وملح  
وسق ذلك كله بثلثين من الخمر الاحمر والثلث من المرققة بحيث يغمر  
واطبخ على نار قوية نحو ٢٠ دقيقة ثم صف الزوم بمنخل من حرير وفيما  
انت تستعمل الزوم لاجل الصالصة احفظ السمكة مسخرة في الطنجرة التي  
طبختها فيها بما ذكر من البهارات وخذ طنجرة ثانية وضع فيها ٢٥٠ جراماً  
من السمن او الزبدة الطرية و ١٢ بصلة بحيث تحمر واخرج هذه البصلات  
واضف الى السمن ملعقة طحين واصنع روبة شقراء وسقها بالزوم الذي  
صفته واضف البصل وقدره من الفطر وتمم الطبخ وخثر الصالصة على نار  
قوية واقشط الدهن ثم صف السمكة كالا هرام وارفع راسها الى فوق  
وغطها بالصالصة وزين هذه الطبخة بسلاطين وشراحي الخبز المقلية  
(ننبه) لما كانت هذه البخنا من ضرور شتى من الاسماك التي  
يتطلب بعضها زيادة وقت للنضج كالخنكليس والبلطية يقتضي ان تضعها  
قبل غيرها من الاسماك فاسلقها اولاً ثم اضف سائر الاسماك الاخر او  
بالبحري اطبخ الاسماك الصلبة اولاً ثم ضعها وسائر الاسماك معاً

### بخنا الاسماك بالخمر على الطريقة البحرية

حضر الاسماك على ما ذكر وضعها في طنجرة ومعها باقة مزينة وبصلة  
مشكوكه بكبشين من القرنفل واربعة رؤوس ثوم مسخوفة وبهار وملح  
و ١٢ بصلة صغيرة وفطر ان وجد وسق بكمية من الخمر كافية لغمر السمكة  
واطبخها على نار قوية حتى اذا اخذت بالغليان اضف نصف قدح عرق  
وعدل النار وفي اثناء الطبخ خذ قدرًا من السمن او الزبدة المذوبة والقها  
بينما تحرك الصالصة كي تعقد وخثرها حتى يتبقى ثلثاها وقدم بزينة من  
السلاطين وقطع الخبز المقلية



## الفصل السادس

في الحيوانات البحرية والصدفية

### السلامطين

خذ من السلامطين ٢٥ واغسلها جيداً وضعها في طنجرة واضف بصلة مقطعة ٢٥ جراماً من البقدونس بعروقه وقبضتي ملح وبهار ٤ ودسليتراً من الخمر الابيض وضع السلامطين في طنجرة وغط الطنجرة وقو النار وشل ثلاث دفعات اثناء طبخها ١٠ دقائق ومقى احرمت احراراً تاماً تكون قد نضجت وعند تقديمها اخرج البصلة والبقدونس وصف السلامطين واغل على قصعة تغطيها خامه وكالها بياقة بقدونس وقدم

### السلامطين في المياه الخلوة

خذ السلامطين واحداً واحداً بعد ان تغسلها جيداً وانخز فكها من وسط الذنب واخرجه بمحق واخرج منها في الوقت نفسه مصراً صغيراً اسود فان لم تخرجه فهو يحول داخل السلامطين الى مرارة وضع في طنجرة صحناً وبقدونساً بعروقه وصعترأ وغراً وبصلأ مفروماً وشراحي جزر وملحاً وبهاراً وقتينة خمر ابيض واغل على نار قوية بضع دقائق واخرج الطنجرة وضع فيها السلامطين بعد ان تكون قد صفيتها وارجم الطنجرة الى النار القوية ١٠ دقائق وارفع السلامطين عن النار من حين الى حين ثم اخرجها واحفظها سخنة وبعد ان تصفيها صفها اهراماً على خامه حول كثير من البقدونس

ومقى ابقيت السلامطين لزيته ترغب فيها صب السلامطين عند اخراجها من النار في قصعة والتابله معها

### الزنكة ( فسيخ )

خذ من فسيخ الزنكة وافضله الجديد فالقديم يكون مملحاً كثيراً  
واخرج منه الراس والجلد كله وافصله شطرين متساوين وارفع حسكة  
الوسط وسائر الحسك الصغير واصنع من الزنكات العادية صفين يفصلها  
عرض سنتيمتر وضعه في قصعه وغطه بالزيت وقدمه  
وتحضر الزنكات بان تقطعها شطرين ولا تفصلها بعضها عن بعض  
واخرج ذنبها وروصها لا حسكها وضعها على المصبع دقيقةتين من كل جهة  
والنار قوية وقدمها على قصعة والنار لوحدها

### بوق البحر ( حلزون • بزاق • اسالينكوس )

خذ من بوق البحر ٢٤ وصفها في طنجرة ومعها ليتران من الماء و  
جرامات من ملح القلي (بوتاس) وذبلها بالماء الغالي تسهيلاً لنزع صدفها  
وانقعها ٦ ساعات وانت تغير الماء في كل ساعة وتحكمها خفيفاً بين الاصابع  
حتى تخرج كل المادة الغروية الدبقة ونظف الصدف (الابواق) وجففها  
على نار هادئة وصفها ونشفها بخامة بيضاء وضع في كل صدفه (بوق) قدر  
بندقة من صالصة متردوتل تضيف اليها قليلاً من الثوم المسحوق وضع  
كل حلزونة في صدفه واكبس حتى تدخل الى القعر وسد فوهة كل صدفه  
بصالصة متردوتل وعند التقديم مخنها ١٠ دقائق بالفرن بمقلاة بين نارين  
وقدم

### البدلان « المحارة • استريديا » بالماريناد

خذ البدلان وذبلها بالماء الغالي وتبلها بالبهار والملح وعصير ليمونة حامضة  
وابقها ٨ ساعات ثم غمسها قليلاً في عجينة لاقلي واقلمها بقلية حامية  
وصفها على خامة وفوقها باقة من البقدونس المقلي

### البدلان على الطريقة البريطانية

خذ كبار البدلان وذبلها بالماء الغالي ونشفها على خامة ولتها بالطحين وافرم ثلث بصلات كبيرة ناعماً وضع في الطنجرة صحناً وذوبه واقل فيه البصلات ٣ دقائق ثم اصف البدلان واقلها على نار قوية بعد ان تكون لتها بالملح والبهار حتى اذا احمرت اخرجها ورش عليها الخل وصف وقدم

### البدلان بالصدف

خذ البدلان وذبلها بالماء الغالي وحرق صفا في طنجرة بالسمن ومعه الحشائش الناعمة المفرومة وتبلها بقليل من البهار وصفا بقدر خمر ايض او خذ هذه الصالصة واصل اليها عقيدة من صفاري بيض وعصير ليمون حامض وضع في كل من الصدف التي حضرتها نحو اربع بدلات ورش عليها الصالصة ولتها بمسحوق الخبز وضعها على المصبع بين نارين اكي تسخن فقط وقدم

### ام الخلول

خذ من ام الخلول ما كان وزنه ثقيلاً وصدفه مطبوخاً جيداً واطرح ما كان خفيفاً او مفتوح الصدف جانباً وقبل ان تعالج هذا الجنس القه في دلو من الماء وحركه ودقه كي تنظفه جيداً ورققه بصلصة السكين واغسله مراراً بماء تغيروها ومتى نظفته ونشفته ضعه في طنجرة في الماء والصعتر والفار والبقدونس بعروقته والبصل المقطع وحرقه على نار قوية حتى تنتفخ صدفه واتزع من كل منها نصف صدفة وانظر في داخل النصف الاخر واخرج ما يوجد فيه من السلاطين الصغيرة ولك ان تفسر الصدفة عن بعضها تخفيفاً للقصعة التي تقدمه عليها

وخذ طنجرة ثانية وضع فيها قطعة من السمن وام الخلول فوقها وبها ملح وبقدونس واشالوت مفروم وحرق ص ذلك كله على النار واصل مسحوق



ب الخبز الناعم وقدح من زوم الطبخة كي يتعقد ذلك كله معاً ولا  
يكون سميكاً جداً وقدم بعصير ليمونة حامضة

### ام الخلول بالبوليت

خذ ام الخلول وعالجها واطبخها على ما ذكر قبلاً وعند تقديمها اصنع  
روبة من صفاري بيض مضاف اليها قليلاً من السمن او الزبدة الطرية  
والبقدونس المفروم ناعماً وعقد ام الخلول بهذه الروبة وقدم

### صدف الحجاج

ويسمى صدف ماري يعقوب يوجد في الموانيء البحرية في شباط  
واذار ونيسان

خذ ١٢ صدفه واقطعها كفتح البدن فيظهر ما في داخلها كالجنين  
بالكرما وعرها من السائل المصفر المدبق الذي يكفنها واغسلها جيداً بالماء  
البارد ثم ذبلها بالماء الغالي وخذ ٥٠ صدفه كبيرة وذبلها وخذ مؤخرها  
تاركا اجنحتها ودرنها وافرمها وافرم ايضاً البصل ناعماً بكمية تعادل نصف  
الاصماك المذكورة واخلط البقدونس والسيبول والجرجير وقدر ما ذكر  
من البصل ولب الخبز حتى اذا حضرت هذه الاربعة الاجزاء على ما ذكر  
خذ طنجرة وذوب فيها ١٥٠ جراماً من السمن وضع فيها اولاً البصل  
وذلك بعد ان تكون غسلت الحشائش الناعمة بالماء البارد ونشفته بالجامة .  
ثانياً الصدف . ثالثاً لب الخبز . وتبل بالبهار والملح واخفق جيداً بحيث  
يشرب لب الخبز السمن واضف الى ذلك سمناً اذا كان السمن قليلاً  
لانه لا بد لهذا الشكل من كثرة السمن وان تكون تابلته قوية لتصلح  
حلاوته . وعلى كل اخرج الطنجرة من النار واضف ١٢٥ او ٢٢٥ جراماً  
من السمن وهذا السمن يخول هذا المحضر لوناً ملائماً وطعماً ذكياً واحفظ  
هذا الشكل في اناء تغطيه بورقة مدهونة بالسمن لكي تستعمله عند

الاقتضاء ويمكنك ان تحفظه ٨ ايام ولاجل ان تستعمله نظف الفارغة  
واحشها من هذا المستحضر واذف اليها قليلاً من مسحوق الخبز الحسن  
اللون وضع على المصبع بين اذرين وغطها بغطاء طنجرة تكون قد وضعت  
عليه قليلاً من النار ومتى سخنت قدمها

### كر كند البحر الفريظ (سلاطين البحر وجراده)

هذه السلاطين كثيراً ما تكون كبيرة جداً على انها سرة المضم  
وانما تلائم المزاجات القوية فخذ من هذه الضروب انقلها الاكبرها واسلقها  
بالماء والملح نحو ٣٠ دقيقة وعند تقديمها صفها وافركها خفيفاً بالزيت او  
بالسمن كي تلغ ثم شقها طولاً وارفع ما فيها من البيض والمادة الغريبة  
واسحق الكحل وصفه بالمخل وامزجه بمعلقة خردل وصفاري بيض وقليل  
من البهار وحل الجميع بملاقع زيت الزيتون واخل الطرخون وعندها صف  
السلاطين على خامه مع زينة من البقدونس وقدم الصالحة بصحن لوحدها

### سلاطين البحر الصغيرة

خذ هذه السلاطين وحضرها كما حضرت الكبيرة ولكن لما كانت  
هذه ذات ملوحة فلا تزدها ملحاً ما لم تصنها وانت تشابها حتى تشرب الملح  
كلها معاً وقدمها اقليلاً حول البقدونس الكثير وعلى قصعة مزينة بخامه

### بوق البحر (حلزون . بزاق) وضافدع

اغل في طنجرة نصف ليتر من الرماد والماء والملح وضع فيه الحلزون  
ودعه نحو ربع ساعة بحيث يسهل عليك اخراجه واخرجه وضعه في الماء  
والمالح ودعه يغلي ١٠ دقائق وصفه وقدمه على ما تربد من الطرق

### الحلزون بالبوليت

خذ البزاق وصفه في طنجرة ومعه من السمن وحرقه برهة كي يشرب

السمن ورش عليه ملعقة طحين وسقه بالمرقة والخمر الابيض واضف باقة  
مزينة ودعه ينطبخ حتى يلين وعندها اضف الفطر واصنع عقيدة من  
صفار البيض والحصرم او عصير الليمون الحامض وعقد وقدم سخناً

### الحلزون على الطريقة البريطانية

خذ الحلزونات وحضرها على ما ذكر قبلاً واغسل صدفها جيداً  
وصفها ونشف ايضاً الحلزونات وافرم ناعماً البقدونس والثوم والسيبول او  
الاشالوت والفطر ذلك كله بالبهار والملح واخفقه بكمية كافية من السمن او  
الزبدة الطرية وخذ قليلاً من هذا المستحضر وضعه في قعر كل صدفة ثم  
الحلزونات فوقة وغطه ايضاً بشيء من المستحضر وامرعايه نصلة السكين  
لتمسح الكل. ولك ان تضيف مسحوق لب الخبز لكي تسمك الحشائش  
الناعمة على ان في المستحضر غنى عن ذلك وصف الحلزون واحدة واحدة  
على قصعة يمكن وضعها على النار وتكون قد وضعت فيها قدح خمر ابيض  
واطبخ بين نارين ٣٠ دقيقة وقدم وعصير الليمون الحامض بجانبها

### الضفادع

خذ من الضفادع انخازها بعد سلخها واتقع الانخاز ٣ ساعات بالماء  
البارد ونشفها ثم استحضرها كاستحضار هريرة الدجاج  
ولك ان تقلي انخاز الضفادع وذلك بان تنقعها نصف ساعة بالاشالوت  
او السيبول والبقدونس والصعتر والفار والبهار والملح والخل ثم صفها اولتها  
بالطحين واقلمها وقدمها على خامة وزينها بياقة بققدونس مقلية



## القسم السابع

في الخضرة

### الفصل الاول

الهلين بالصاصة البيضاء

خذ من الهليون ما كان بنفسجي الرأس وابيض الساق واقطع راسه قليلاً ونقه جيداً ورققه بسطح نصلة السكين واحزمه حزمًا كلاً منها من ٨ الى ١٠ واسلقه في الطنجرة ١٠ دقائق بالماء الغالي والملح واذا اخذت من الهليون ما يقدم لاربعة اشخاص ضع في كل ليتر من الماء تملق فيه الهليون ٥ جرامات ملح حتى اذا طبخ الهليون اخرجته وغطسه في الماء البارد واخرجه في الحال وصفه جيداً وضعه على قصعة عليها خامه وروؤسه مصقوفاً شيئاً واحداً وقدمه بالصاصة الهولندية او صاصة السمك في صحن لوحدها

تنبيه : متى نضج الهليون اخرجته حالاً لئلا يفتقع بالماء كالاسفنج لزيادة النضج. ذلك امر يقتضى اعتباره في جميع اصناف الخضرة

الهلين بالزيت

لاجل ان تقدم الهليون بالزيت دعه يبرد وقدمه كالهليون بالصاصة البيضاء والزيت واخلل لوحده

الهلين بعروقه

خذ الهليون ورققه بسطح السكين وضعه بالماء البارد واربطه حزمًا واقطعه قطعاً متساوية طولاً واسلقه بالماء الغالي والملح وعدل النار بحيث

يكون الغليان متصلاً وجس الهليون فاذا لان تحت الاصبع فقد نضج  
وربه اهراماً على قضة وصالصة السمن لوحدها  
واذا شئت ان تقدمه بالزيت اخرجه حلالاً من النار بعد نضجه  
وضعه في الماء البارد وصفه على ما تقدم اهراماً وقدمه بصالصة الزيت  
والخل والبهار والملح او قدم كلاً من هذه لوحدها على المائدة فيأخذ منها  
المدعو على ما يروق له

### الهليون قطعاً صغيرة

خذ حزمة من الهليون الاخضر ولاربعة مدعوين ٨٠٠ جرام من  
الهليون واتزع ورقه واقطع راسه واقطع كلاً منه قطعاً صغيرة كحب البزيلة  
وما كان كبيراً شقه شطرين وذبله بالماء والملح ( لكل ليتر ٥ جرامات )  
في طنجرة حتى ينضج وتحقق نضجه ولاجل ان يكون الهليون ناضجاً يقتضي  
ان يسحق تحت الاصبع واضف قبضة ملح ودسيلاتري صالصة بيضاء و٤  
جرامات سكر ناعم وعقد بصفاري بيض و٢٠ جراماً سمناً ونصف دسيلاتر  
الكرما وحرك الطنجرة حتى يذوب السمن ويترج جيداً وقدم

### غيرها

خذ الهليون الاخضر وقطعه قطعاً بغلظ حمصة وذلك من طرفه لا  
غير تاركاً ما كان قاصياً والقه في الماء الغالي والملح حتى اذا كاد ينضج  
صفه وضعه في طنجرة بالسمن الجيد وقليل من السكر ولته بقليل من  
الطحين وسقه بقليل من المرققة او بالحري بالخمالية واغله برهة وعقده  
بصفار ثلاث بيضات ولك ان تزينه بقطع الخبز المقلية بالسمن

ارضي شوكة بالصالصة البيضاء او بالسمن او بالزيت

خذ من الارضي شوكة ما كان طرياً وقليل العروق واقطع رؤوس  
الاوراق وارفع طبقتين من الاوراق القاسية التي في اصله واجعله هيئة

مدبورة واغسله واسلقه بالماء والملح ولكل ليتر من الماء ٥ جرامات من  
الملح ولاجل ان تتحقق نضجه اغرز في عقبه ابرة فاذا دخلت بسهولة  
يكون قد تم النضج او افضل احدى اوراقه فاذا انفصلت بسهولة يكون  
قد نضج وصف جيداً واخرج وقدم والصاصة البيضاء او السمن بجانبه  
ويؤكل الارضي شوكة بالخل والزيت لكن بارداً كالهليون بالزيت

### الارضي شوكة على الباريكول

خذ الارضي شوكة وذبلها بالماء الغالي ثم يردّها بالماء البارد وافرز  
منها وبرها واعصرها خفيفاً لاجل اخراج الماء منها ثم تبلها بقبصة من الملح  
او من البهار واقل اطراف الارضي شوكة في مقلاة بملاعق من الزيت  
وحضر دسيلاتراً من الحشائش الناعمة لاجل الصاصة وبرش ايكثرون  
مملح الخنزير وضع المبروش في طنجرة واذف اليه كمية من الطحين واخرى  
تعادلها من السمن ودسيلاتراً من المرققة والحشائش الناعمة وضعه على النار  
دقائق وحرك بملعقة خشب واحش كلاً من الارضي شوكة من هذه  
الحشوة وضع عليها شريحة من هذه المملح واربطها بخيط وصفها في مقلاة واذف  
دسيلاترين من المرققة واطبخها ٢٠ دقيقة بين نارين وتحقق نضجها وقدم

### الارضي شوكة على الطريقة الليونية

خذ الارضي شوكة وقطعها نحو ثمان قطع وارفع وبرها وما فيها من الاوراق  
القاسية والقها بالماء واغسلها ثم صفها وضع سمناً في طنجرة وصف فوقها القطع  
ورش عليها الملح والبهار واطبخها بين نارين حتى اذا نضجت صفها قليلاً على  
دائر القصعة بحيث يكون قعرها فارغاً وصف السمن من الطنجرة التي فليت  
فيها وضع ثلاث ملاعق من الاسبانولية كي تفصل الزوم الطبخة واذف  
قبصة من السكر وصب في وسط الارضي شوكة وعند عدم وجود الاسبانولية  
افصل الزوم بملعقة من الطحين وقليل من المرققة ولا تدعه يغلي



## الارضي شوكة مقلية

خذ من الارضي شوكة ما كان طرياً واقطع رؤوس اوراقه وما في اصله من الاوراق واجعله بيضة مدورة وقطعه قطعاً بغلظ سنتيمتر واخرج منه الور وضعه في قصعة فيها ماء وقليل من الخل لئلا يسود ثم اضع الماء وتبل بقبصة من الملح وقبصة من البهار واكسر على الارضي شوكة ٣ بيضات ثم اضع ٣ ملاعق زيت وكمية كافية من الطحين واخفق جيداً بيدك بحيث تغطي كل قطعة بطبقة من الروبة. واذا كانت الروبة مائعة جداً لا تعلق بالارضي شوكة اضع اليها قليلاً من الطحين كي تسمك واذا كانت ممسكة رققها بقليل من الماء حتى اذا حضرت الارضي شوكة على ما ذكر وكانت القليلة حاضرة غالبية قليلاً الى فيها الارضي شوكة نيئاً ومتى قلى صفه وملحه وصفه وزينه بالبقدونس المقلي وقدم

## البزيلة على الطريقة الفرنسية

خذ من البزيلة الطرية المفصصة ليترًا واحدًا وضعه في طنجرة فيها لتران من الماء واغسل وصف واضع ١٠٠ جرام من السمن ودسب لترًا من الماء و ٥٠ جرامًا من البصل الابيض وقبصة ملح و ٢٥ جرامًا من السكر وضع على نار هادئة ٢٠ دقيقة والطنجرة مغطاة حتى اذا نضجت اضع ١٠٠ جرام من السمن الخفوق بنحو ٢٠ جرامًا من الطحين واخرج من النار وهز الطنجرة كي يمتزج ما في داخلها جيداً واذا كان معقدًا كثيراً اضع اليه ربع دسب لتر من الماء البارد وذق فاذا لم يكن حلواً اضع اليه ٥ جرامات من السكر هذا والبزيلة اليابسة تفصل باناء الغالي وتصفى وتبل كالبزيلة الطرية

### البزيلا بمملح الخنزير

خذ ايكثو من مملح الصدر وارفع جلده وقطعه قطعاً وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي وصفه ثم ضعه في طنجرة ومعه ٣ جرامات سمن وحرقه ٥ دقائق واضف اليه ١٥ جراماً من الطحين وحركه ٤ دقائق على النار ثم ضع ليتراً من البزيلا ومعه بصله بيضاء واضف ٤ دسيلاترات من الماء واطبخ على نار هادئة نصف ساعة والطنجرة مكشوفة وذق البزيلا كي يتحقق ملحتها واخرج البصلة واقتطع الدهن وقدم

### اللوبيا البيضاء بالمتروتل

خذ اللوبيا الطرية المفقاة ليتراً واحداً وضع في طنجرة ٣ لترات من الماء و٣ قبصات من الملح حتى اذا غلي الماء ضع اللوبيا في الطنجرة واطبخ على نار هادئة الى ان تنضج ثم صف وضع في قصعة لوحدها ٣٠ جراماً من السمن و١٠ جرامات من الطحين وامزج جيداً كي تصنع عجينة نقطعها ٨ قطع وضعها في اللوبيا واضف نصف دسيلاترات من زوم الطبخة وملعقة من البقدونس المفروم وقبصتين من الملح والبنهار وملعقة صغيرة من عصير الليمون وحرك جيداً حتى يتم المزج ومتى صارت العقيدة على ما يرام قدم

### اللوبيا البيضاء اليابسة

خذ ليتراً من اللوبيا البيضاء اليابسة وضعها في ٣ لترات من الماء و١٠ جرامات من الملح واسلقها فاذا اخذت بالغليان ضع الطنجرة مكشوفة على حافة الموقد ودعها تغلي برفق الى ان تنضج ثم صفها ورجعها الى الطنجرة واضف ١٢٥ جراماً من السمن وملعقة من البقدونس المفروم وقبصتين من الملح ونصف دسيلاترات من مرقة اللوبيا وهز الطنجرة وحركها حتى اذ ذاب السمن قدم . وتقدم اللوبيا سالطة بعد ان تكون بردت

### اللوبياء الحمراء

خذ من اللوبيا الحمراء ليتراً واطبخه على ما ذكر اعلاه وخذ ايكثو ٢  
من الملح الصغير واخرج جلده وقطعه قطعاً صغيرة وذبله ٤ دقائق ثم  
صفه وضعه في طنجرة وحرقه حتى يحمر واضف ١٥ جراماً من الطحين  
وحرك ٣ دقائق بملقة خشب وضع من الخمر الابيض ٣ دسيلات ومن  
الماء دسيلاتاً ومن البهار قبصتين واطبخ على نار هادئة ٢٥ دقيقة وصف  
اللوبياء وضعها في الطنجرة واضف ٢ جراماً من السمن وحرك الطنجرة  
الى ان يذوب وقدم

### لوبيا خضراء بالبوليت

خذ من اللوبيا الملقاة ٦٠٠ جرام واغسلها وتنقي اللوبيا بقطع شيء  
من طرفيها واغل في طنجرة ليترين من الماء ١٠٠ جرامات من الملح وضع  
اللوبيا في الماء الغالي الى ان تنضج ثم صفها وضع في طنجرة ٢ جرامات  
من السمن و ١٥ من الطحين وحرك بالملقة ٣ دقائق وعقدتها بصغار من  
من البيض و ١٥ جراماً من السمن وضع اللوبيا في الطنجرة ومعها نصف  
ملقة من البقدونس المفروم وامزجها بالصاصة ولا تكسرهما وقدم

### اللوبياء الخضراء مقلاة بالسمن

خذ من اللوبيا الخضراء ٥٠٠ جرام واطبخها على ما ذكر وضع في  
مقلاة ٥٠ جراماً من السمن وذوبها واضف اليها اللوبيا واقلها على نار  
قوية ٨ دقائق واضف قبصة صغيرة من الملح ونصف ملقة من البقدونس  
المفروم وملقة صغيرة من عصير الليمون وامزج وقدم

### اللوبياء الخضراء المعقدة

خذ اللوبياء الخضراء واسلقها بالماء والملح وصفها واطرحها حالاً في الماء



البارد فتستمر خضراء وضع في طنجرة ممتلئة وشيئا من الحشائش الناعمة  
ومعلقة صغيرة من الطحين وقل بضع دقائق وسق بقليل من المرققة ثم  
ضع في هذه الصلصة اللوبياء الخضراء وتبلها بالبهار والملح وعقدما  
بصفارين من البيض وقليل من الكريما وقدم في الحال

### اللوبياء الخضراء سلطة

خذ اللوبياء واطبخها على ما تقدم وصفها وتبلها بالملح والبهار قبل ان  
تقدمها بساعة ثم صف ما افترته من الماء واضف اليها كمية كافية من  
الزيت والخل وقليلًا من السيول والبقدونس الناعم

### اللوبياء الخضراء على الطريقة البريطانية

خذ اللوبياء وفقها واسلقها بالماء والملح على ما تقدم وضع في طنجرة  
١٢٥ جرامًا من السمن وبصلة مفرومة ناعمة وحمرة حتى اذا تم النضج قل  
فيها اللوبياء والملح والبهار وحرقت ٣ دقائق وعند تقديمها رش عليها الخل

### اللوبياء البيضاء

خذ اللوبياء البيضاء وضعها بالماء الغالي ومعها قليل من الملح وبصلة  
وباقة بقدونس وقليل من السمن ومق نضجت اخرجها وصفها في مصفاة  
وقدمها على ما تشاء بالتردوتل او بالكريما الخ

### اللوبياء البيضاء بالمرقة او بالزوم

خذ ممتلئة وفقسه وحمرة وقل فيه بصلة مفرومة ناعمة واضف معلقة  
طحين وسق بالزوم او بالمرقة وتبل بالبهار والملح وعند التقديم رش بقصة  
من البقدونس المفروم الناعم

### اللوبياء الحمراء بالخمر

خذ اللوبياء الحمراء والقها بالطنجرة والماء بارد اما اليابسة فالقها والماء

غال ومتى نضجت ضمها ولا تصفها في طنجرة ومعها قطعة زبدة وقبصة طحين وحشائش ناعمة وملح الخنزير وبصل وقلها وانت تسقيها بقدح خمر احمر ودعها تنطبخ على نار هادئة وقدمها بمالح الخنزير

### عصير اللوبيا

خذ اللوبيا البيضاء واطبخها على ما تقدم وصفها جيداً بصفاء ماء حرقها في هاون ثم حم العصير بقليل من السمن والملح والسكر الناعم وسقها بقليل من الحليب وصفها بالمخل واحفظها سخنة في حمام ماريا وعند تقديمها اصف قدر جوزة من الزبدة وقدمها مزينة بقطع الخبز المحمرة بالسمن

### البطاطة بالحليب

خذ من البطاطة كيلو واغسلها واسلقها بليترين من الماء وقبصة من الملح واطبخها على نار هادئة لكي لا تنهرس ومتى نضجت صفها ورقها وقطعها حلقاً وضعها في طنجرة ١٠ دقائق ثم اصف ٤٠ جراماً من السمن وقبصة من الملح وحرك البطاطة الي ان يذوب السمن وقدم

### البطاطة بالمتروتل

خذ البطاطه واسلقها وقطعها وضعها في طنجرة ومعها قليل من السمن وملعقة مرقة او ماء وملح وبهار وبقدونس مفروم ومتى ذاب السمن وسخن المطبوخ قدمه مضيئاً اليه عصير الليمون الحامض ويقضي ان تكون البطاطة سخنة عند تقديمها لانها اذا بردت تصلبت

### البطاطة مقليه

خذ البطاطة واقشرها نيئة وقطعها قطعاً طويلة او مربعة والقها في قلية سخنة حداً حتى اذا تحمرت ارفعها من المقلاة ورش عليها الملح الناعم وقدمها على خامه وانت شئت فذبل اولاً البطاطة بالماء الغالي ثم اقلها بالسمن فانها تحمر خارجاً وتنضج داخلاً

## عوامات البطاطة

خذ البطاطة واسلقها بالماء وضعها وقدر نصفها زبدة طرية ونحو  
٦ صفارات بيض وقليل من الكريما ومن البقدونس المفروم والبهار والملح  
وامزج ذلك كله جيداً وقسمه ككتلاً أي كبيبات وخذ عجة مخفوقة ومتبلة  
بالبهار والملح ولت بها الكبيبات حتى تشرب البيض ولتها بمسحوق الخبز  
واقلمها حتى تحمر وإذا شئت ان تصنع كفته او كبيبات البطاطة فلتها  
بالطحين فقط واسلقها بالمرقة واحفظها على حافة الموقد

## عصارة البطاطة

خذ البطاطة واسلقها بالماء وصفها بالمصفاة وضعها في طنجرة ومعها  
السمن او الزبدة الطرية والبهار والملح وحر كمها واضف اليها الحليب حتى  
يتخذ العصير قواماً ملائماً وقدمه مزيناً بقطم الخبز المقلية

## قرص البطاطة

حضرها على ما حضرت العوامات ولكن بدلاً من الملح والبهار وضع  
السكر وقليلاً من خلاصة خروب اميركا وهو من الطيوب والعطريات  
الاميركانية وقشر الليمون الحامض او خلاصة زهر البرتقال واخفق ثلاثة  
صفارات بيض ويجب ان لا تكون هذه الروبة مميكة وامزجها بالعصير  
وادهن القالب سمناً ورش عليه مسحوق الخبز وضع فيه ما حضرت  
واطبخ بالفرن نصف ساعة

## القرنبيط محمراً

خذ القرنبيط وحضره على ما ذكر في باب الزينة واصنع الصلصة على  
ما يأتي: خذ طنجرة وضع فيها ٣ جرامات من السمن و٣٥٠ من الطحين  
وضعها على النار دقيقتين حتى تصنع روبة واضف من الماء ٣ دسيلاترات



والمالح والبهار قبصتين وضع على النار واغل ١٠ دقائق بينما تحرك بملعة خشب واضف ٢٠ جراماً من مبروش الجبن وخثر ٥ دقائق وصف القرنبيط وشقه شطرين واصنع من شطره الواحد طبقة بغلظ ٤ سنتيمترات في الطنجرة وضع فوقها طبقة من الصالصة واجعل ما تبقى من القرنبيط بهيئة قبة وغط ذلك كله بما تبقى في الصالصة ورش ٢٥ جراماً من الجبن المبروش ورش على القبة ملعة من مسحوق الخبز وسق بنحو ٢٠ جراماً من السمن المذوب وضع على الموقد والنار هادئة بحيث يحمر القرنبيط في ٢٠ دقيقة ومتى تلون قدم

### القرنبيط مقليه بالسمن

خذ من القرنبيط ٥٠٠ جرام وحضره على ما ذكر في باب الزينة وصف جيداً ثم ذوب في مقلاة ٤٠ جراماً من السمن واضف اليه القرنبيط ورش عليه ٤ جرامات من الملح واقفه على نار قوية ٨ دقائق واضف ملعة من البقدونس وقدم

### القرنبيط بصالصة السمن

خذ من القرنبيط ثلاثاً بيضاء واقطع اصلها وقطع كلاً منها قطعاً وانظر في ما يتخللها ونقها من الديدان وكلما نقيت منها شيئاً القه كله بالماء البارد واغسله ثم ضعه في الماء الغالي والمالح واسلقه حتى اذا نضج اخرجها وضعه بالقصعة كما لو فعلت بقرنيطة واحدة وقدمه بصالصة السمن او بالصالصة السمراء او تقدم الصالصة لوحدها

### الملفوف بمالح الخنزير

خذ الملفوفة واقطعها ارباعاً واغسلها والقها بالماء الغالي والمالح واخرجها بعد عشر دقائق والقها بالماء البارد ثم اكبسها لاجل اخراج الماء منها واربطها بخيط وضعها في طنجرة ومعها بصله شكوك فيها كبشان من القرنفل

و باقة مزينة وقطعة من سماح الخنزير مذبلة بالماء الغالي مع الملفوف واغمر  
الكل بالمرقة واطبخ ولك ان تضيف مقانقة كبيرة

### الملفوف المحشو

خذ ملفوفة واغسلها وارفع منها الاوراق الصلبة وذبلها ١٥ دقيقة  
بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد واخرج القلب منها وخذ من لحم العجل  
٢٥٠ جراماً وقدر ذلك من الملح المدخن وافرم ناعماً واسحق هذه الحشوة  
بالماءون ومعهما ستة صفارات بيض وبهار وملح وضع هذه الحشوة اولاً  
مكن القلب والذي اخرجته من الملفوفة ثم بين كل ورقة من اوراقها  
واربطها واطبخها كطبخ الملفوف بالملح واقتطع الدهن عن المرققة  
وخثرها وقدمها بعد ان تضيف قليلاً من الاسبانوليّة وتسكبها على الملفوفة

### الملفوف مقلياً

اسلق الملفوف ١٥ دقيقة بالماء الغالي والملح وصفه وحمّره بالسمن  
في طنجرة والبهار والملح وقليل من المرققة وصف الملفوف وغطه بمرققة  
الخثرة او بالصالصة الشقراء او البيضاء

### الفطر المحشو

خذ من الفطر ١٤ فطرة متعادلة الحجم ونظف اصلها من التراب  
بسكين واغسلها وصفها على خامة وارفع اصولها وافرم وضع في طنجرة ٣٠  
جراماً من السمن و ١٥ من الطحين وحرك على النار ٢٠ دقيقة واضف ٤  
دميلترات من المرققة وخثر بينها تحرك دائماً بمعلقة خشب حتى يثقي النصف  
واكبس الاول جيداً بخرقه حتى يخرج منها الماء وضع في الصالصة ٣ ملاعق  
من البقدونس المفروم والمفسول وملعقة من اشالوت المفروم والمفسول  
وقبصتين من الملح وقبصة من البهار واطبخ ٨ دقائق على نار قوية وضع في  
قصعة على النار ملعقتين من الزيت وصف الفطر صفّاً بحيث يكون خلواً

الى ما فوق ثم زينه بالحشوة التي تكون قد صنعتها بحيث انها تملو على حافة القصعة ورش على الفطر ملعقة من مسحوق الخبز وضع القصعة على نار هادئة بعد ان تكون غطيتها بصفيحة من الحديد والنار فوقها واطبخ ٢٠ دقيقة وقدم

### الفطر بالبوليت

خذ الفطر وحضره على ما ذكر في باب الزينة وحل ١٥ جراماً من الطحين بدسيلاتر من الماء وصف الماء والطحين بمصفاة وصبه على الفطر وانت تحرك بملعقة خشب لكي لا يتجبل وعقد بصفارين من البيض و ١٥ جراماً من السمن وقدم

### الفطر بقطعة من الخبز

خذ الفطر واقشره وعرقه وضعه في طنجرة ومعه قطعة زبدة او قليل من السمن وعصير ليمونة حامضة وباقه بقدونس وسيدول وقليل من الملح واقل على نار قوية حتى اذا ذاب السمن رش عليه قليلاً من الطحين واضف ملعقة مرقاة واطبخ ٥ دقائق واصنع عقيدة من ثلاث صفارات بيض وقليل من الكريما وقطع من السمن وعقد الفطر وانمكن هذه الصالحة صفراء كالالمانية وخذ قطعة خبز او رغيفاً من نصف كيلوجرام وشقها شطرين واخرج لبها وادهن داخلها وخارجها بالسمن وحمرها على المصبع وصف هذه القطعة واملاً داخلها بالفطر واقلبها على القصعة والجهة المقببة الى فوق وصب ما تبقى من الفطر ولك ان تأخذ بدلاً من قطعة او قطعتين قطعاً كبيرة بهيئة قلب تدهنها بالسمن داخلاً وخارجاً وتحمرها وتصفاها كليلاً وتصب الفطر في وسطها

ولك ان تصنع هذا الشكل ايضاً بان تقلي الفطر بالسمن وتضعه في الالمانية او بالصالحة هريسة الدجاج المعقدة او بابة عقيدة كانت بحيث



تضيف الى العقيدة قطعاً من الزبدة

### الفطر بالحشائش الناعمة

خذ الفطر الكبير ونقه واخرج اصله واقعه ساعة في الزيت والملح  
والبهار وقليل من الثوم المفروم وضعه على مصبع من جهة اصله ثم اقلبه  
وزين داخله بالمترد وتل حتى اذا نضج اخرجته بمحق كي لا تهرق زومه  
وصفه وسقه بنقيعه وعصير ليمونة حامضة

### البنادورى المحشوة

خذ من البنادورى الناضجة الحمراء المتعادلة الحجم وانغمسها في الماء  
الغالي ثم اخرجها وارفع منها قشرتها الرقيقة ثم افتحها من جهة مؤخرها  
واخرج ما فيها من البزر واستعن سيفي ذلك بقبضة ملعقة صغيرة وتبل  
بقبضتين من الملح و٢ من البهار وصف البنادورى في قصعة للقلبي تكون قد  
دهنتها بملقتين من الزيت واصنع الحشوة على ما ذكر في الفطر المحشو وقد  
صنعها آخرون على ما يأتي : خذ نقارة بنادورى التي نقرتها وصفها من  
البزور وخثرها فيكون منها عصير سميك وضع في مقلاة ملعقة من الزيت  
وقدر نصف بيضة من مبروش مملح الخبزير او من مفرومه الناعم ومن  
البقدونس والاشالوت وثوم مفروم واقل ذلك كله على النار واضف اليه  
العصير المذكور وقدر ربعه من اب الخبز المغموس بالمرقة وتبل بالبهار  
والملاح واضف صفاري بيض وعقد هذه الحشوة ومتى بردت احش بها  
البنادورى حشوة فوق حافتها ورش عليها نصف ملعقة من مسحوق الخبز  
واطبخ على نار قوية بالفرن او على نارين ٨ دقائق وصف ثم رتب وقدم

### عصير البنادورى على الطريقة الانكليزية

خذ اب البنادورى وصفه بمصفاة واخرج بزرها واضف الى هذا  
العصير قطعة من الزبدة الطرية ونحو ٤ ملاعق من مسحوق الخبز واغل

على نار هادئة نحو ١٢ دقيقة واطبخ بالماء والملح والسمن وقطع قطعاً صغيرة من الفطر واضفها الى عصير البنادوري ورققه بالمرقة الخالصة من الدهن والاحسن بتأبلة هذا العصير وقدمه مزينا بقطع الخبز المقلية بالسمن

### في الباذنجان المحشو

خذ الباذنجان وشقه طولاً شطرين وانقره وانقشه نقشاً خفيفاً على جانبيه وضعه في مقلاة تدهنها بملعقتين من الزيت واقفه على نار قوية ٥ دقائق من كل جهة حتى اذا احمر صفه على خامة وتكون الجهة المقطوعة لجهة الخامة وافرم ما اخرجته من الباذنجان واعصره في خامة لتخرج الماء منه واضف الى المقلاة ١٥ جراماً من الطحين واصنع روبة بالزيت وانت تحرك ٥ دقائق وسق هذه الروبة بدسليترين من زوم اللحم المحضر واضف الى المقلاة ما ذكر من نقارة الباذنجان واقل ٨ دقائق وانت تحرك بالملعقة واضف ٦ ملاعق من الحشائش الناعمة (راجع باب الحشائش الناعمة زينة الصالحات) واضف ربع قبضة من البهار وخثر ٤ دقائق واحش الباذنجان الى فوق وضعه في المقلاة واضف اليه ملعقتين من الزيت ورش عليه ملعقة من مسحوق الخبز واطبخ ١٠ دقائق وذلك على نارين وضعه على القصعة وقدم

### الباذنجان مقلياً

خذ الباذنجان وقطعه طولاً ٤ قطع ورش عليه الملح واتركه على ذلك ساعة وضع في مقلاة ٣ ملاعق من زيت الزيتون وصف الباذنجان واقفه وخذ قليلاً من الثوم والبقدونس المفرومين واخلطهما بالزيت

### الباذنجان المشوي

خذ الباذنجان وشقه شطرين وشقه شقوقاً ونبله بالبهار والملح والزيت وقليل من الثوم المفروم واشوه على الرماد الساخن او على نار هادئة وكلما

نفسج من جهة اقلبه الى الثانية

### الاسبانخ صيامياً او فطارياً

خذ كيلو من الاسبانخ ونقه واغسله وصفه وذبله بالماء الغالي علي ما ذكر في باب الزينة وافركه وتبله بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب وضع في مقلاة ٣٠ جراماً من السمن و٣٠ من الطحين وقبصة من الملح وحرك ٣ دقائق وضع الاسبانخ بالمقلاة وحرك ٥ دقائق والنار قوية واحذر لئلا يلتصق وسق بدسيلتر من المرققة وحرك دقيقتين واضف دسيلترين آخرين من المرققة واطبخ بينما تحرك ٥ دقائق واخرج من النار واضف ٣٠ جراماً من السمن وحرك جيداً كي يمتزج السمن وصف علي قصعة مزينة بقطع الخبز المحضرة على ما يأتي : خذ لب الخبز واقطعه مثلث الزوايا وذوب في مقلاة ٢٠ جراماً من السمن واقشط عنه الزفرة متى ذاب والقي فيه قطع الخبز حتى تحمر من كل جهة وصف حول قصعة الاسبانخ وقدم

### الاسبانخ على الطريقة الانكليزية

خذ الاسبانخ ونقه واغسله جيداً واسلقه بالماء الغالي والمملح حتى اذا ذبل صفه وضعه في الماء البارد واعصره بيدك اخراجاً للماء وافرمه ناعماً وضعه في مقلاة في السمن والبهار والملح وقليل من مبروش جوز الطيب حتى اذا قلبي جيداً بالسمن اضف اليه نصف ملعقة من الطحين للتعقيد واقبله دقيقة على النار وصفه على القصعة وضع في وسطه قطعة كبيرة من الزبدة

### الاسبانخ بالكريما

خذ الاسبانخ وحضره على ما تقدم وضع بدلاً من الملح والبهار شيئاً من السكر واضف نصف ملعقة من الطحين وسق بالكريما او بالحليب



وعقده بقطعة زبدة طرية قبل ان تقدمه وزينه بالبسكوت المقطع قطعاً  
مثلثة الزوايا

### الهندبا فطارية وصيامية

خذ قلوب الهندبا وحضرها وافرمها على ما ذكر في باب الزينة وضع  
في طنجرة ٢٠ جراماً من السمن و١٥ من الطحين واغل دقيقتين واضف  
الهندبا وحرك ٥ دقائق وسق بنحو ٥ دسيلاترات من زوم اللحم المحضر او  
المرقة واطبخ ٣٠ دقيقة بينما تحرك دائماً بالمعلقة واخرج من النار واضف  
٣٠ جراماً من السمن وقدم بقطع الخبز المقلية على ما ذكر في الاسبانخ  
واما الصيامية فيكون فيها الحليب بدلاً من زوم اللحم المحضر

### الخيار بالبوليت

خذ الخيار واقطعه ارباعاً وارفع قشرته وما في داخله من البزر واقطع  
كل قطعة بما ذكر قطعاً صغيرة تضعها في طنجرة وتضيف اليها ليترين من  
الماء و٣٠ جراماً من السمن وقبصتين من الملح ودعها على نار هادئة الى  
ان تنضج وصفها على خامه وخذ ٥ دسيلاترات من صالصة البوليت وانزع  
بها الخيار وقدم

### الخيار بالكريما

خذ الخيار واقشره واقطعه قطعتين والكبير منه اربع قطع وقطع  
القطع المذكورة قطعاً بيضاوية الشكل والقها في الماء الغالي والملح واطبخها  
حتى تنضج ثم صفها جيداً واطبخها بطيئاً في صالصة الكريما السميكة  
وقس على ذلك الخيار بالاسبانيولية والالمانية والمتردوتل والبشامل  
اذ تضعه في كل من هذه الصالصات

### الخيار على الطريقة الانكليزية

خذ الخيار واقشره وفرغه واقطعه ارباعاً طويلاً وكل ربع منه قطعتين

عرضاً واقل هذه القطع بالسمن بعد ان ترشها بالطحين كالسبك المائي  
ثم اطبخها ٢٠ دقيقة في مرقة واخرجها وصمك الصالحة بقطعة من السمن  
ومعلقة طحين هذا ولا تبخل بالملح والبنهار والخل على هذه الصالحة وصيها  
غالية على الخيار حال تقديمها

### الخيار محشواً

خذ الخيار واقشره واقطعه قطعتين وفرغ ما في داخله بقبضة المعلقة  
واحشه بحشوة مقليمة (او بحشوة كوديفو) ورش عليه مسحوق الخبز واقفه  
في طنجرة ومعه قليل من السمن وقابل من المرقة حتى اذا نضج صفه  
وضع عليه الصالحة الاسبانيولية ولك ان لا ترش عليه مسحوق الخبز  
ولكن يقتضي اذا ذاك ان تجمده ونصفه

### الخيار سلطة

خذ الخيار واقشره وقطعه قطعاً صغيرة حلقاً وتبله بالملح الناعم  
ودعه في هذا النقع ساعتين حتى تصفي الماء منه وصفه ونشفه على خامة  
وتبله بالبنهار والزيت والخل وقليل من الفلفل الاحمر وقدمه مع لحم البقر  
بهيشة كرنيشون

### الكرفس بزوم اللحم المخضر

خذ من الكرفس ما لا يكون قاصياً وقطعه بطول ١٠ سنتيمترات  
وارفع عروقه الخضراء والقاسية واقطع جذوره قطعاً حادة الراس واقشر  
قشرته بملقط نصف سنتيمتر واغسله وذبذبه بالماء الغالي ١٠ دقائق وبرده  
بالماء البارد وارفع اوراقه ونظف عروقه من الداخل بدون ارتفع لها من  
اصله واغسله مراراً وصفه واربطه حزاماً وضعه في طنجرة ومعه ٣ سنتيمات  
من المرقة ٢ من الماء ١ من الدهن المنقوس المقشوط من المرقة ١ باقة  
مزينة و ٥٠ جراماً من البصل و ٥٠ جراماً من الجزر وقبضة من الملح و ١

من البهار وغطه بطحلية ورق وغط الطنجرة بغطاها واطبخ على نار هادئة ساعتين ومتى تحققت النضج صف ونشف في خامة وصف على قصعة فتضع اولاً ٣ ثم ٢ والاخير فوقها وسقه بهالصة برنس على الطرز الآتي : ضع في طنجرة ٣٠ جراماً من السمن و ٣٠ من الطحين واطبخ ٣ دقائق على النار بينما تحرك حتى يتبقى ٤ دسيلاترات وصف بالمصفاة وضع الصالصة وقدم

### الخس بزوم اللحم المحضر

خذ من الخس افضل وارفع اوراقه القاسية وقشرته الصفراء اغسله وذبله بالماء الغالي ١٠ دقائق ثم برده بالماء البارد واكبس عليه حتى تصفى الماء منه تماماً وشق كل خسة شطرين وتبل بالملح الكافي واربط كل قطعتين معاً وصفها في طنجرة واغمرها بالمرقة واضف دسيلاترين من الدهن المنقس المقشوط عن المرققة وباقة مزينة وبصلة وشكوك فيها كبشان من القرنفل وغط بطحلية ورق واطبخ ساعتين على نار هادئة فاذا نضجت صفها على الخامة وفكها من الخيط واقل كل قطعة وارفع نصف الارومة واطو الاوراق بحيث يتكون عنها مربع من ٦ سنتيمترات على ٤٠ سانتيمتراً وصفها اكيلاً على القصعة وسق بنحو ٨ دسيلاترات من زوم اللحم المحضر بعد ان تحتر وتبقى منه ٤ دسيلاترات

### غيرها

خذ الخس واغسله مراراً وذبله بضعة دقائق في الماء الغالي وغطه بالماء البارد ثم صفه واعصره واحدة واحدة لاجراج الماء منه ورش في داخله قليلاً من الملح واربطه محكمًا كيلا ينفصل اثناء الطبخ ورتبه بجانب بعضه البعض في طنجرة قد وضعت فيها شرابي ملح الخبز وواضع اليه جزرة وبصلة وباقة مزينة وغطه بشرابي الملح وورقة مدهونة بالسمن



وسقه بالماء الساخن او بالمرقة واطبخه ساعتين على نارين ومق نضج صفه وعرقه بالسكين وضعه على قصعة واغمره بالزوم المخضر او بالصاصة الاسبانولية المخثرة

### الحس المحشو

خذ الحس وذبله وصفه وابعد الاوراق اخراجاً لما في داخلها واجعل مكانه حشوة كبديات سمكة واربط الحس بخيط واطبخه في طنجرة ومعه شرابي الملح وباقه مزينة ومرقة او مرقه مخثرة فاذا نضج صفه وتكون صالته من زوم طبخه بعد ان تخثر هذا الزوم قليلاً وتصفيه بمنخل حرير

### الجزر

خذ ٨٠٠ جرام من الجزر وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي ثم برده بالماء البارد واقشره بخرقة واقطع ما كان اخضر في راسه وشيئاً من اصله وقطعه وضعه حلقاً في طنجرة واضف اليه نصف دسيلتر من الماء و ٣٠ جراماً من السمن وقبصة من الملح و ٥ جرامات من السكر وغط الطنجرة بغطاها واطبخ ٢٠ دقيقة على نار هادئة وارفع الجزر عن النار حيناً بعد حين ليكون النضج متساوياً وعقد بصفاري بيض ونصف دسيلتر من الكريما و ٢ جراماً من السمن (راجع عقيدة البيض) ونصف ملعقة من البقدونس المفروم وامزج وقدم

### الجزر بالكريما

خذ الجزر ورقعه وذبله بالماء الغالي وقطعه على ما تشاء حلقاً او قضباناً او شرابي بالهيئة التي تراها وقله بالسمن والملح والبهار وسق بالحليب وقليل من الكريما حتى اذا نضج عقد بصفار البيض واضف اليه شيئاً من البقدونس المفروم وقطعة من الزبدة الطرية وقبصة من السكر

### اللفت بالسكر

خذ اللفت واقشره واغسله وصفه وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي ثم صفه  
وضعه في مقلاة فيها ١٥ جراماً من السمن واقل بها اللفت حتى يحمر ثم  
صفه ثانية وضعه في مقلاة فيها ٦ دسيلاترات من زوم اللحم المحضر و ٥  
جرامات من السكر واطبخ على نار هادئة ومتى نضجت ارفعه وضعه وسقه  
بمرقته

### اللفت

خذ اللفت وقطعه بهيئة رأس الثوم والاجاص او ذبله بالماء الغالي نزعاً  
لحرافته واقله بالسمن ورش عليه ملعقة من الطحين وصفه بالمرقة ومتى  
نضج عقده بعقيدة صفار البيض المحلول بثلثي الكريما واذف قطعاً من الزبد  
تذو بها شيئاً فشيئاً ثم اذف قبصة من السكر ذلك بدلاً من الطحين ان  
تقدمه بالمخملية ويحضر اللفت ايضاً بالخرولية بارت تصيف اليه عند  
التقديم سلطة من الخردلية

### اللفت مجلدآ

خذ اللفت وقطعه بهيئة رأس ثوم وذبله بالماء الغالي وضع في طنجرة  
ملعقة سكر ناعم وقطعة من الزبد قدر نصف بيضة وتليلاً من الماء  
لاجل تذويب السكر وحركه على النار حتى يحمر ثم ضع اللفت واقله  
حتى يحمر ثم اذف اليه ملعقة من الاسبانوليّة او ملعقة من زوم اللحم  
المحضر او مرقة وعند عدم وجود الاسبانوليّة رش عليه طحين وسقه  
بزوم اللحم جيداً ومتى نضج صفه

### عصير اللفت

خذ اللفت الجيد وقطعه وذبله بالماء الغالي وضعه في طنجرة ومعه

قطعة من الزبدة وكمية كافية من المرفة حتى تغمره فاذا نضج صفه بمنخل  
شعر وضع هذا العصير في طنجرة واحفظه مغطى واضف اليه اولاً قليلاً  
من السكر ثم ملعقة من الخمالية وعند عدم وجودها عقد بصغار البيض  
وقطع من الزبدة الطرية ويستعمل هذا العصير ايضاً زينة تحت كستلانة  
القم ومع جميع اشكال الاطعمة

### الفول بالبوليت

خذ لينراً واحداً من الفول واخرج القشرة الصغيرة التي على راسه  
واغسله وذبله في ٣ ابرات من الماء وقبصة من الملح ووقى نضج صفه في  
طنجرة ومعه ٥ جرامات من السمن واضف ١٥ جراماً من الطحين وحرك  
٣ دقائق على النار ثم عقد بصفاري بيض ونصف دسيلاتر من الكريما و١  
جراماً من السمن و٤ جرامات من السكر وضع الفول بالصاصة ومعه  
ملعقة صغيرة من الصمغ المفروم وامزج وقدم

### غيرها

يؤكل الفول اخضر ويخنة واذا كان صغيراً يقطع راسه ويسلق  
على ما هو واذا كان كبيراً فقه من قشره واسلقه بالملح كاللوبيا الخضراء  
وضعه في طنجرة ومعه قليل من السمن وقبصة من الطحين وقليل من  
الصمغ مفروماً والبهار والملح والمرقة وضعه على النار فاذا غلي عقده بنحو  
ثلاثة صفارات بيض محلول في الكريما

### الخميسة

خذ الخميس ووقه واغسله واسلقه بالماء الغالي وصفه على منخل وافرمه  
وحضره كالاسبانخ فاذا كان فطارياً حضره بدهن الطائر وزوم الفخذ  
او بصالصات اخرى وسواء كان فطارياً او صيامياً تبله بالملح والبهار



## البصل مجمداً او مجلداً .

ان البصل مجلداً كان او محشواً او عصارة يستعمل زينة لقطعة لحم او نفخذ مشوي او كستلانة

خذ ١٢ بصلة متعادلة الحجم واقطع شيئاً من راسها وآخرها وضع في طنجرة شيئاً من السمّن وضع فيه البصل من جهة راسه واضف ملعقة من السكر الناعم وقدحاً من الخمر الابيض او من المرقّة واطبخ بحيث يصير مجلداً وقله حتى يجمد من كل جهاته وصفه على قصعة وضع في مرقته ملعقة من الاسبانولية وعند عدم وجودها ضع نصف ملعقة طحين محلولاً بقليل من المرقّة ولا تدعها تغلي وصب هذه الصلصة على البصل

## عصير البصل

خذ نحو ٣٠ بصلة واقطع اطرافها ونقها وقطعها قطعاً واقلمها بالسمّن والملح والبهار فاذا احمرت صلبها بزوم اللحم المحضر بمرقة ونصف قدح من الخمر الابيض وخثرها وصفها بمنخل خاوية وهذا العصير يستعمل زينة

## الشمندر بالفرن

خذ من خيار الشمندر وضعه بالفرن عند اقفاله نحو سبع ساعات تلك طريقة مفضلة على سلقه بالماء فتصير منه صلطة فاخرة اذا قطعته وتبلته كسائر انواع السلطة واضف اليه حشائش ناعمة وبصلة مصلوقة بالماء

## الشمندر مقلباً

خذ بصلة وراس ثوم وافرهما ناعماً واقلمها بالسمّن وضع فوقها الشمندر قطعاً وحرقه لحظة ورش عليه قليلاً من الطحين واضف ملعقة من الخل وملحاً وبهاراً قليلاً من البقدونس المفروم واغل ١٠ دقائق وقدم

### يخنا الزيتون

ضع في طنجرة قطعة من الزبدة الطرية وذوبها واقل فيها بقدر نوسا وصيولاً مفروماً ناعماً ثم اصف شيئاً من الزيتون تكون قد عرته من النوى وابقه على هيئته الاصلية وسق بزوم اللحم المحضر او بالمرقة المخثرة والخمر الابيض ودعه ينطبخ على نار هادئة حتى ينضج

### الكماية بالخامة

خذ الكماية واغسلها بالماء ثلاثاً واخرج بالسكين ما تحلل قشرها من التراب ونظفها جيداً وضمها في طنجرة فيها قليل من دهن الخنزير او مبروش شحمه والخمر الابيض وورقة غار وملح ولا تدع المرقعة تغمرها وارفعها عن النار حيناً بعد حين ثم غط الطنجرة واطبخ ٢٠ دقيقة وصفها وتحتها خامة مطوأة

### يخنا الكماية

خذ الكماية وحضرها على ما ذكر واجعلها يخنا بالاسبانيولية او الالمانية ومقى نضجت قشرها خفيفاً وقطعها حلقة مميكة واضف الى الصلصة كمية من عصير الليمون وقطعاً من الخبز مقلية بالسمن مقطعة على هيئة قطع الكماية وعلى هذه الطريقة تحضر الكماية المعدة لزينة الجلاتين والفظائر فيقتضي ان نقشرها خفيفاً ونفمرها ونسحق قشرها ناعماً ونضيفه الى الحشوة ولكن اذا استعملت للزينة قطعة من اللحم كبيرة فلا نقشرها البتة

### الكماية على المصبع

خذ الكماية ونظفها وتبلها خفيفاً بالملح والبهار وقبصة من الصمغ والغار مفرومين ناعماً وانها بشرحية ملح الخنزير با باربع اوراق موضوعة فوق بعضها البعض حتى تحفظ الكماية تاثلتها واغمس كلا من الاوراق المذكورة

بالماء البارد وضعها فوق المصع كأنك تشوي بطاطة او كستنا ودعها تشوي ساعة ثم ارفع الاوراق الاولى وقدمها بإفاتها الاخيرة

### مخلوطة الخضرة

خذ من الجزر ١٠٠ جرام وقطعها قطعاً مربعة و ٤٠ جراماً من اللفت مقطعة كذلك و ١٠٥ جرامات من الهليون والطرف الاخضر منه مقطعة كالهليون للبزبلا و ١٠٥ جرام من البزبلا و ١٠٠ جرام من اللوبيا الخضراء مقطعة مربعة كاللفت والجزر واسلق هذه الخضرة كلاً لوحدها في ليتر من الماء و ٤ جرامات من الملح ومتى نضجت صفها على خامة واصنع في طنجرة صالحة ٢٠ جراماً من السمن و ١٠ من الطحين وسقها بدسليترين من المرقعة واضف من الملح قبصتين والسكر ٢ واطبخ ١٠ دقائق ثم عقد بصفاري بيض ودسليتر من الكريما وضع الخضرة كلها في الطنجرة وازجها بالصالحة واحذر من ان تهرسها وقدم

### سلطة الخضرة

حضّر سلطة الخضرة كتحضير مخلوطة الخضرة ودع الخضرة تبرد ثم ضم في قعر القصعة اللوبيا الخضراء كلها وسائر الخضرة فوقها جاعلاً كل صنف لوحده كباقات مشكلة على ما يأتي : باقة جزر • باقة بزبلا • باقة لفت • باقة هليون • ثم باقة جزر • باقة بزبلا • باقة لفت • باقة هليون وما زاد في البزبلا والهليون ضعه في الوسط وفوقه ملعقة من رانيكوت المفروم وقدم بعد ان تبق له بالزيت والخل



## القسم الثامن

في البيض

### الفصل الاول

البيض التبرشت

خذ ٦ بيضات وضع في طنجرة ليترًا ونصفًا من الماء واغلي حتى اذا اخذ بالغليان ضع البيضات وغط الطنجرة بغطائها ودعم دقيقة واحدة على النار ثم اخرج الطنجرة وبعد خمس دقائق نشف البيضات وقدمها  
غيرها

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي دقيقتين لا غير وارفع الطنجرة عن النار وغطها وضع البيضات في داخلها دقيقتين ونشف وقدم على خامة  
غيرها

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي وارفع الطنجرة عن النار وغطها ودع البيضات فيها ٥ دقائق

### البيض المسلوق رخوًا

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي ٥ دقائق واخرجها وضعها بالماء البارد تسهيلًا لتقشيرها ومقشرتها ضعها في الماء الفاتر كي تستمر سخنة وقدمها اما بزوم اللحم او بصالصة البيضاء وصالصة البنادورى او صالصة رافيكوت

### البيض مقلبًا بالصحن

ضع صحنًا على النار وضع فيه ٢٥ جرامًا من السمن ونصف قبضة ملح وقبضة بهار واقشر ٦ بيضات طرية وورش فوقها نصف قبضة ملح وقبضي

بهار واقل على نار هادئة وغطها بغطا من حديد فوقه النار واقل ٥ دقائق  
ومتى جمد الزلال قدم

### البيض بالسمن

خذ ٦ بيضات واكسرها في صحن ورش عليها قبصة ملح و ٣ قبصات  
بهار وضع في مقلاة العجة ايكثرو جرام من السمن ودعه على النار حتى  
يسمر وصب السمن على البيضات ثم ضع البيضات في المقلاة واطبخ  
دقيقتين وقلب البيضات وردّها على النار نصف دقيقة وصبها في القصعة  
واغل في المقلاة ملعقتين من الخل وخثرها حتى تصفيا ملعقة واحدة وصبها  
على البيضات وقدم

### البيض بالحشائش الناعمة

ضع في طنجرة ايكثرو جرام ١ من السمن واضف ٦ بيضات طرية  
ونصف دسملتر من الحليب وقبصة من الملح وقبصة من البهار وضع البيضات  
على النار واخفها جيداً ومتى اخذت قجمدا ارفع الطنجرة عن النار وحرك  
دقيقتين ثم اضف نصف ملعقة من البقدونس المفروم وقدم على قصعة  
بقطع الخبز المقلية وقس عليه البيضات بالهليون والكأية والفطر والجنبون  
وزوم اللحم المحضر وضع الخفصة في القدر قبل ان تضع البيضات

### البيض بالجبن

حضّر البيضات على ما ذكر وضع مع السمن ٦٠ جراماً من الجبن  
المبروش وواصل العمل على ما ذكر وقدم  
غيرها

خذ البيضات وزنها وزن قطعة من الجبن تعادل ثلث البيضات وزناً  
وقطعة من السمن تعادل سدس البيضات وزناً واكسر البيضات في مقلاة  
وضع فيها الجبن المبروش والسمن وقليلاً من البهار وضع المقلاة على النار

وعالج ذلك على ما عالج البيضات بالحشائش الناعمة

### البيض المقلبي

ضع في مقلاة زيتاً كافياً لان تغمس فيها البيضة ومتى اخذ الزيت في الغليان اكسر البيضات في صحن وادر المقلاة الى نحو قبضتها وصب البيضة في القلية واقبلها على نفسها بملقعة خشب اي اقلب الزلال على الصفار فاذا نضج اقلبها ولا تدعها تنضج كثيراً وهكذا عالج كل بيضة لوحدها وكلما اخرجت بيضة من القلية صفها واحفظ البيضات كلها مخنة ثم صفها اكليلاً على قصعة وقدم . ولك ان تغطيها بالصالصة البهارية او صالصة البنادوري او الطايبانية السمراء ويستعمل البيض المقلبي زينة وخصوصاً للدجاج المحمر

### البيض محشواً

خذ ١٢ بيضة مسلوقة واقطع الثالث من طولها واخرج الصفار ولا تمس البياض وضع الصفار في هاون واضف اليه ثلاثة صفارات من البيض النيء والنشايات مفرومة وطرخونا وسيبولا مفرومين وفليلاً من اب الخبز والبهار واسحق ذلك كله في الهاون واحش هذه الحشوة ببياض البيضات وسد البيضة بما قطعته منها وهو نحو ثلثها طولاً وضع ما تبقى من الحشوة في قعر الطنجرة وضع فيه البيضات وسقها بالسمن المفقش واطبخ ساعة بالفرن او بين نارين

### البيض محمراً

ضع صحنًا على النار وذوب فيه سمنًا تمزجه بمسحوق الخبز وصفارات بيض وقليل من البقدونس والسيبول المفرومين ناعماً والملح والبهار وحرر على نار هادئة واكسر فوق هذه الطبخة بيضات تلبها بالملح والبهار ودعها تنضج يرفق وامرر فوقها مرّاً خفيفاً صفيحة حمراء وقدمها مخنة ويكون صفار البيض رخواً



### البيض بالحليب

خذ ٦ بيضات وحل صفارها وزلاها بليتر من الحليب الحلي بقليل من السكر واضف شيئاً من ماء الزهر وصف بالمصفاة في قصعة وجدها بمجم ماريا بين نارين خور بع ساعة او بالفرن وبخضر البيض بالقهوة او بالشكولاته

### البيض المخفوق بالسكر والحليب

خذ نصف ليتر من الحليب واغله وفي اثناء ذلك اكسر ثمان بيضات وافصل بياضها من صفارها واخفق البياض جيداً واضف اليه ملعقتين من السكر الناعم وامزج خفيفاً وعطر الحليب بماء الزهر او بقشرة الليمون الحامض او بدبس خروب اميركا وخذ البيض المخفوق والقه معلقة معلقة في الحليب المغلي وقلبه واسلقه حتى ينضج من الجهتين وارفعه ودعه يحف على مصفاة وفي هذه الاثناء خذ ما عندك من صفار البيض وحله في ما تبقى من الحليب واضف السكر عند الاقتضاء وحل جيداً وضع هذه الكريمة على النار وحرك ورش بمعلقة خشب ومتى سمكت اخرجها من النار ولا تدعها تغلي وصفها بالمدخل وصبها على البياض بعد صنعها بمئة اهرام ولك ان تقدم هذا الشكل سخناً بالبرنقال والليمون الحامض والقهوة وخروب اميركا والعنبري

### البيض المقلي بصالصة البنادوري

خذ مقلاة وضع فيها ٣ ملاعق من الزيت ومل بها الى الامام ليتجمع الزيت في ناحية وضع على نار قوية حتى اذا احمر الزيت اكسر بيضة طرية وتبل بقبصة من الملح والبهار ورد الزلال على الصفار بحيث يغطيه واقلب وصف حالاً وبمثل ذلك عالج ما عندك من البيض فانما البيض يقلى كل واحدة منها لوحدها ويجب ان يكون الصفار مائعاً في

البيض المقلبي بالماء الغالي ورش عليه من الملح قبصة لكل ٦ بيضات  
وصف على القصعة وقدم بنحو ٣ دسيلاترات من صالصة البنادورى

### البيض الملقى بالماء الغالي بالزوم المحضر بالهندبا

خذ طنجرة وضع فيها ماء وقبصة من الملح ونصف دسيلتر من الخل حتى  
إذا غلي الماء اكسر فيه ٦ بيضات وغط الطنجرة وبعد دقيقتين أخرجها  
عن النار فإذا غطى البياض الصفار بطبقة جامدة تكون البيضة قد نضجت  
وخذ قصعة فيها ليتر ونصف من الماء الفاتر وارفع بملعة مثقوبة كلاً من  
البيضات وأبقها بالماء الفاتر واتركها ١٠ دقائق وصف ثم قطع من البياض  
ما كان خارجاً حتى يكون للبيضة الهيئة البيضاوية وضعها في القصعة وقدمها  
بنحو ٦ دسيلاترات من زوم اللحم المحضر الخثر ورش على كل بيضة قبصة  
من القرتفل ومثل ذلك يقدم البيض بالهندبا والحميض والخرشوف أو  
الفطر أو الهليون وكل عصير صياحياً كان أو فطاريّاً

### البيض المسلوق بالحميض

خذ الماء وأغله وضع فيه ٦ بيضات وغط الطنجرة ودعها تغلي ١٠  
دقائق ولا تزد على ذلك لكي لا يسود الصفار وينفصل البيض وإذا نضج  
البيض برده واقشره وضعه في الماء وصفه ونشفه واقطع كل بيضة قطعتين  
طولاً وضع في القصعة ٦ دسيلاترات من الحميض محضرة على ما ذكر في  
باب الزينة وضع قطع البيض على الحميض

### البيض بالبصل

خذ ٣٠٠ جرام من البصل المنقى واقطع كل بصلة قطعتين واتزع  
طرفيها ثم قطع ما تبقى مشراحي وذبل ٥ دقائق بالماء الغالي وصف وضع  
في طنجرة ٤٠ جراماً من السمن وادف البصل وحرك على النار بملعة  
حتى يحمر وادف ٢٥ جراماً من الطحين و٦ دسيلاترات من المرقعة وقبصة

من الملح ومثله من البهار وحرك على نار هادئة ٢٠ دقيقة

### غيرها

حضر البصل على ما تقدم واقله بالسمن واضف اليه ملعقة طحين  
وسقه بالحليب او بالمرقة ومتى احمر البصل وذاب السمن خذ من البيض  
المسلوق بياضه وقطعه قطعاً وضعها في عصير البصل المذكور ولا تدعها  
تقلي وصفها وضع صفار البيض فوقها

### العجة بالحشائش الناعمة

خذ ٦ بيضات واكسرها في قصعة واضف اليها ٥ قبضات من الملح  
و ٣ من البهار ونصف ملعقة من البقدونس المفروم واخفق بشوكة الى ان  
يتمزج البياض بالصفار وضع في المقلاة والنار قوية ٩٠ جراماً من السمن  
وحرك حتى يذوب ولا يحمر ومتى حي صب فوقه البيض وحرك بالشوكة  
لينضج نصفاً متساوياً ومتى اخذ يجمد من المقلاة واطو حافتي العجة على  
بعضهما كي تأخذ هيئة بيضاوية وضعها قليلاً فوق النار حتى تحمر ثم  
صبها في القصعة

تنبيه • اعلم ان العجة الحسنة ينبغي ان تكون حسنة الخفق والتأيلة  
والنضج وبيضاوية الهيئة وحسنة اللون والرائحة وتوقف صلاحيتها على  
ثلاثة • اولاً ان لا يزيد بيضها على ١٢ واذا كان عدد المدعوين كثيراً  
اصنع قدرين او ثلاثاً • ثانياً للعجة مقلاة خصوصية لا تستعمل لغيرها  
ثالثاً لا تحفق البيض طويلاً فاذا زدت في الخفق عكست البيضات فلا  
تكون العجة حسنة الطعم ولا حسنة اللون

### العجة بمالح الخنزير

خذ من المالح الصغير ايكسو جرام وذبله بالماء الغالي ٥ دقائق ثم  
برده ونشفه واخرج جلده وقطعه قطعاً صغيرة تضعها في مقلاة في ١٥



جراماً من السمن واقلها حتى تحمر وضعها في ٦ بيضات مخفوقة على ما ذكر في العجة بالحشائش الناعمة واضف قبصة من الملح ومن البهار وضع المالح في البيضات المخفوقة واختم العمل كالعجة بالحشائش الناعمة

### العجة بالجنبون

خذ ابكتو جرام من الجنبون الهبر المسلوق وقطعه قطعاً مربعة واضف الجنبون الى البيض المخفوق ومعه قبصة من الملح و ١ من البهار واصنع العجة على ما ذكر في عجة الحشائش الناعمة

### العجة بالجنبن

خذ من الجنبن ٢٠ جراماً وقطعها قطعاً بحجم سنتيمتر مربع وحضر العجة على ما ذكر في عجة الحشائش الناعمة بدون بقدونس وتبل بقبصة من الملح و ٣ من البهار واضف الى البيض المخفوق ٣٠ جراماً من الجنبن المبروش وضع في المقللة واصنع العجة وقبل ان تطويها على نفسها رش في داخلها ما تبقى من الجنبن واطو الخافتين وقدم

### العجة على الطريقة البستانية

خذ ٣ سيبولات وافرم الابيض منها فرماً ناعماً ثم افرم قبصة من الكزبرة والطرخون و قليلاً من الثوم والجرجير واضف ذلك كله الى العجة التي حضرتها واختم العمل كعجة الحشائش الناعمة

### العجة بالحميض والاسبانخ والبنادورى الخ

ان العجة بالحميضة والاسبانخ والبنادورى وعصير الطائر او الصيد حكمها حكم عجة الجنبون على انه قبل ان تطوي حوافها ضع في داخلها املعة من العصير او الخضرة ومما اذ ذاك باسم ذلك العصير او هذه الخضرة

### العجة بالكاية

حضر هذه العجة على ما ذكر من الطرق المتقدمة وقبل ان تطوي حوافها ضع في داخلها قليلاً من يخنا الكاية المقطعة قطعاً صغيرة والمعقدة بالاسبانيولية المخثرة واطو بحيث تستر الكاية وصف على قصعة واضف زينة قطعاً من الكاية في الاسبانيولية . وقس عليه عجة الفطر

### العجة بالطون

خذ حليب (هلام) شبوطتين وذبله بالماء العالي والملح ٥ دقائق وخذ من الطون الطري والمنقوع حديثاً قدر بيضة وافرمه مع الحليب واضف اليه اشالوتة واحدة مفرومة ناعماً وضع ذلك كله في مقلاة في قطعة من الزبدة حتى اذا ذابت الق في المقلاة ١٢ بيضة مخفوقة وعالج على ما تقدم وصف العجة على قطعة ساخنة وقدم بالتردوتل المضاف اليها عصير ايمونة حامضة

### العجة بالسكر

خذ البيضات واكسرها واخفقها واضف اليها السكر الناعم اكل ٣ بيضات وملعة وقطعاً من الزبدة واخفق ايضاً حتى يرغو البيض قليلاً وعالج على ما تقدم الا انه يقتضي ان تكون النار هادئة لان السكر يحرق العجة اذا كانت النار قوية ومتى قلبت العجة على القصعة رش عليها السكر واعم راس شيش من حديد ونقش العجة نقشاً مثلث الزوايا

### عجة بالمرجى

حضرها كتحضير العجة بالسكر ومتى ادرت المقلاة الى الجهة المقابلة قبضتها ضم في داخل العجة ملعقتين من المرجى الذي تختاره كمرجى الخوخ والاجاص والمشمش والعليق الخ وابرم العجة واقبلها على القصعة وجلدتها كالعجة بالسكر

### العجة بالرم

حضرها اولاً كالعجة بالسكر مضافاً الى البيضات ينبتا انت تحقها  
قدحين من الرم فاذا نضجت العجة صبها على قصعة ساخنة كثيراً ورش  
عليها السكر وسقها بنحو ٣ اقداح من الرم وقدم

### العجة منتفخة

خذ ٦ بيضات واكسرها وافصل زلالها عن صفارها وامزج بالصفار  
٤ ملاعق من السكر الناعم ونصف قشرة ليمونة حامضة مفرومة ناعماً ولك  
ان تأخذ بدلاً من الليمون ٦٠ جراماً من صكر خروب اميركا ٣ او ٤  
معكرونة واخفق واصنع عجينة كعجين البقسماط واخفق زلال البيض  
وامزجه بالصفار خفيفاً ولا تكسره كثيراً وضع قصعة على النار وضع في  
قعرها الدهن وصب فيها العجة بهيئة حجر ورش عليها السكر واطبخها  
بالفرن او على الملل الاحمر مدة ٨ دقائق وعلى كل حال متى رأيت العجة  
انتفخت واحمرت قدمها بدون تأخير

### القسم التاسع

في العجائن

### الفصل الاول

المعكرونة بالايطاليانية فطارية او صيامية

ضع في طنجرة ليتر ونصفاً من الماء وخذ ٢٠٠ جرام من المعكرونة  
الفاخرة واسلقها وتبلها بقبصة من الملح ٢ من البهار واطبخ برفق ٢٠ دقيقة  
وصف بالمصفاة واحذر ان يبقى شيء من الماء وامسح الطنجرة ورجع  
المعكرونة ومعه دسيلاتان من المرققة



واطبخ على نار هادئة حتى تشرب المرقعة تماماً و امش ١٠٠ جرام من  
الجبن وضع نصفها في الطنجرة وامزج بينما انت تحرك الطنجرة وتثلي حتى  
اذا مزجت النصف الاول اضف الثاني ومعه ٣٠ جراماً من السمن ولدسامة  
ولذة المعكرونة يجب ان يذوب الجبن جيداً واذا وصلت الجبن بسبب  
صلابة المعكرونة اعيدوها الى النار واضف اليها دسليتراً من المرقعة وحررها  
دقيقة وذق التاللة ولا بد للمعكرونة من ان يكون طعمها ظاهراً واما  
الصيامية فتكون بالحليب بدلاً من المرقعة والكمية واحدة

### المعكرونة محجرة

حضرها على ما حضرت المعكرونة على الطريقة الطليانية وخذ صحناً  
من الخماس وضع في فعره طبقة من السمن رقيقة ثم املاًه معكرونة وصفها  
بهيئة قبة بعلو ٦ سنتيمترات ورش عليها ٣٠ جراماً من الجبن المبروش  
ونصف ملعقة من مسحوق الخبز وذوب ١٥ جراماً من السمن وصبا على  
المعكرونة وضعها على نار هادئة وغط الصحن بصفحة من حديد والنار  
فوقها قوية فتضج المعكرونة في ١٠ دقائق وتحمر المعكرونة على الطليانية  
صيامية ايضاً بتبديل المرقعة بالحليب على ما ذكر في المعكرونة على الطليانية

### الارز على طريقة مناجر

خذ ايكثو جرامين من الارز واغسله وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي  
ويرده وصفه على المصفاة وخذ ايكثو ٣ من الصدر الخبز وقطعه قطعاً واقله  
بالطنجرة بعد ان تكون نظفتها جيداً ومفي احمر المالح اضف ٦ دسليترات  
من المرقعة وه قبصات من البهار واطبخ ٢٠ دقيقة بينما تحرك الارز  
بالمعلقة كيلا يلتصق واخرجه من النار واضف اليه دسليتين من صالصة  
البنادورى وحرك بالمعلقة ثم ضع الارز في قصعة وزينه بالمقاتق مصفوفة  
حواله وقدم

## كبيبات العجين بالحليب

ضع في طنجرة ٥ دسيلات من الماء و ٣٠ جراماً من السمن وقبصة صغيرة من الملح و ٢ من البهار واغل واضف ٥٠ جراماً من الجبن المبروش وحرك دقيقة على النار ثم ارفع عن النار واضف ٣ بيضات الواحدة بعد الاخرى وامزج جيداً وقسم هذه العجينة كتلاً بقدر حبة الزيتون واسلق ٥ دقائق في الحليب الغالي وصف على مصفاة وضع في طنجرة ٢٠ جراماً من السمن و ٤٠ من الطحين وسق بالحليب الذي استعملته لسلق الكتل واطبخ ربع ساعة على النار بينما تحرك وصف بالمصفاة وضع في قعر طنجرة طبقة من الكتل ورشها بالجبن المبروش وصب طبقة من الصالصة واملاً الطنجرة طبقة من الكتل وطبقة من الجبن وطبقة من الصالصة حتى تمتلئ واختم بطبقة من الجبن وحررها في الفرن وقدم

## القسم العاشر

في الاشكال السكرية وانواع السنبوسك والاقراص والفطائر

### الفصل الاول

#### البيض بالحليب والبرتيال

خذ قصعة واكسر فيها ٤ بيضات تضيف اليها ١٥٠ جراماً من السكر الناعم و ٦ دسيلات من الحليب ونصف قبصة من الملح ومبروش قشرة البرتيال واخفق ذلك كله جيداً بشوكة كخفق العجينة ثم صفه بالمصفاة وصبه في قصعة من الفخار واغل ١٥ دسيلات من الماء في طنجرة وضع فوق

الطنجرة القصعة التي فيها البيضات وغطها بصفحة من حديد فوقها طبقة من النار واطبخ ٢٠ دقيقة او اكثر حتى يجمد البيض ثم اخرجه من النار ودعه يبرد واحم صفحة من حديد صغيرة ورش على البيضات سكرًا ناعمًا وجلدها بالصفحة الحامية ومرها على سطحها مرًا خفيفًا بحيث يذوب السكر ويسمر

### البيض بالحليب والقهوة

حضّر هذا الشكل على ما تقدم وضع في ابريق ٥٠ جرامًا من البن المدقوق واغل ليتين من الماء وصبها على القهوة وصف مرتين وضع ٤ دسيلات ونصفًا من الحليب لا غير واضف القهوة و ٣ جرامًا من السكر واطبخ وجمد على ما ذكر في البيض بالحليب والرنفال

### البيض بالحليب والشكولاته

حضره على ما تقدم من البيض بالقهوة ولكن بدلاً من القهوة خذ ٢٠٠ جرام من الشوكولاته وحلها بالحليب

### التفاح بخبيصة المشمش

خذ من التفاح كيلو ٥٠٠ و ٥٠٠ جرام واقطع كل تفاحة اربعة اقسام وارقم القشرة واللّب الذي فيه البزر وقطع التفاحات صفاً بمجم نصف سنتيمتر وضع في مقلاة على نار قوية ايكتر جرامين من السمن و ١ من السكر الناعم وضع التفاحات واطبخ ربع ساعة بينا تسلي دائماً حتى تنضج وحضر ٢٤ قطعة من الخبز الافرنجي وقطعها صفاً بطول ٦ سنتيمترات وعرض ٣ وغلظ ٢ واقل هذه القطع بالسمن حتى تحمر من الجهتين وغط كل قطعة بيليحترين من مربى المشمش وصفها اكليلًا في قصعة الواحدة فوق الاخرى وزين الوسط بمربى التفاح وغطه بطبقة من مربى المشمش وضعها بالفرن على نار هادئة حتى تحمر



## غيرها

خذ ١٢ تفاحة واقشرها واقطعها ارباعاً وارفع لها وضعه في طنجرة في قليل من السمن والقرفة وقدر ماء وغط الطنجرة وضعها على نار هادئة واطبخ التفاحات ولا تحركها ومتى ذابت امزجها كي تصنع منها ضر بكم من المعصير واضف اليها السكر ( لكل ٥٠٠ جرام من التفاح تضع ٢٥٠ من السكر ) وخنر بينما تحرك لكي لا يلتصق التفاح بالطنجرة وهكذا حتى تلتئم هذه الخليصة قواماً وقطع لب الخبز قطعاً رقيقة بعرض اصبعين وطول القالب وزين قعر هذا القالب ودائره بقطع الخبز بعد غمسها بالسمن المذوب وضع في الداخل خبيصة التفاح وبينها طبقات من خبيصة الشمس ليزداد الطعام دسامة ومتى امتلأ القالب غط بقطع الخبز وضعه نحو ٢٠ دقيقة اما على ملال النار واما بالفرن على نار هادئة ومتى احمر قلب القالب قدم

## التفاح بخبيصة الشمس على الطريقة الروسية

خذ بقسماطاً وزين به قعر القالب ودائره وخذ من قطع التفاح التي طبختها وقد بردتها وزين بها القالب في داخل البقسماط واملا وسطه من خبيصة التفاح وطبقة الشمس مزوجة معاً او من خبيصة الشمس لا غير ويصنع هذا الشكل بالاچاص والكثيرى والشمس بدلاً من التفاح. ولك ان تملأ الخلو الكائن بين البقسماط بالكريم الحفوفة او جبن بافاريا وغيره

## عوامات التفاح

خذ ٣ تفاحات كبيرة واصنع منها ٢٤ زنكله واقشرها اخراجاً لب والبزر واقشرها وقطعها عرضاً وضعها في قصعة ومعها نصف دسيلتر من العرق و ٣٠ جراماً من السكر الناعم وامزج التفاحات بالعرق والسكر

واحذر من ان تكسرها وقبل ان تقدمها بنصف ساعة صفها على خامة  
وامسحها جيداً والا فلا تلتصق العجينة على التفاحات ٠ وخذ ٣ دسيلاترات  
من عجينة القلي وضع في مقلاة كيلو ١ و ٥٠٠ جرام من الشحم او الدهن  
وحم ومق حمت القلية ضع المقلاة على حافة الموقد وانغمس كلاً من قطع  
التفاح في العجينة والقها بالقلية والنار قوية فاذا جفت العوامات ضعها على  
خامة ورش السكر على جهتها وصفها على قصعة مزينة بخامة ٠ واذا تبقى  
خيوط عجينة حولها افطعها بالمقراض حتى لا تكون العوامات مدورة الشكل

### التفاح المنقوع بخبيصة التفاح والمشمش

خذ التفاح واقشره واتقره وقطعه قطعاً واقعه نحو اربع ساعات  
في قصعة بالسكر والقرفة المسحوقين ونصف قدح من العرق وعصير  
ليمونة حامضة ثم صفه وضعه في مقلاة مربى التفاح والمشمش ممزوجين  
معاً وصف قطع التفاح حول المربى المذكور وفوقه بحيث تكون بهيئة  
قبة وقبل ان تقدم بنصف ساعة ضع المقلاة بالفرن وارقب التفاحات حتى  
تحمّر جيداً

### التفاح بالسمن

خذ ٧ تفاحات صحيحة سليمة واتقرها وارفع لها وزرها واقشرها  
ودعها كاملة وخذ مقلاة من الحديد المبيض وضع في قعرها طبقة من  
السمن ورش عليها بقصة من مسحوق القرفة واملا كل تفاحة من السكر  
المسحوق وذوب ٤٠ جراماً من السمن ورش على التفاحات هذا السمن  
المذوب واطبخ بالفرن بين نارين حتى اذا مضى على ذلك ٢٠ دقيقة تمحق  
النضج وقدم

## التفاح بخبيصة الشمس وزلال البيض والسكر

خذ من التفاح كيلو ١ وحضره على طريقة التفاح بخبيصة الشمس واضف ملعقتين من مربى الشمس وصفها قبة في قصعة واخفق ٣ بيضات حتى اذا جمدت اضف اليها ايكسو جرام من السكر الناعم وغط التفاح بزلال البيض بطبقة متعادلة ورش السكر وحمم بالفرن ومتى احمرت التفاحات قدم

## التفاحات على الطريقة الانكليزية

خذ ٥ تفاحات جيدة واتزع لبها ولا تشقه ولا تكسرها وضع سكرًا ناعمًا وملعقتي ماء في قصعة من فضة وضع فيها التفاحات واملاها من السكر الناعم واطبخ بالفرن وقس عليه طريقة التفاح بالسمن اذ تملأ قلب التفاحات زبدة طريقة حين تخرجها من الفرن وطريقة التفاح بالشمس هي ان تملأ قلب التفاحات من مربى الشمس

## التفاحات بالارز

خذ التفاحات واقشرها وعرقها جيداً وانقرها واغلها بزوم المربيات وتكون قد حضرت شيئاً من الارز بالحليب المحلى بالسكر وقليلًا من الملح وقشرة ليمونة حامضة ومتى فتح الارز وجد صبه في قصعة وصف التفاحات فوقه وضع ذلك كله في الفرن حتى يحمر

## عوامات في زلال البيض والسكر

خذ طنجرة وضع فيها ليترين من الماء و٥٠ جراماً من السمن و١٥٠ جراماً من السكر حتى اذا اخذت بالغليان اخرجها من النار وضع ١٢٥ جراماً من الطحين وامزج جيداً بملعقة خشب وضع على النار ٤ دقائق بينما انت تحرك بالملعقة كي لا تلتصق العجينة واخرج من النار واكسر بيضة



في طنجرة وحرك بملقة حتى اذا مزجت اصف يفتتين الواحدة بعد  
 الاخرى وامزج جيداً فاذا جمدت العجينة كثيراً اصف اليها بيضة كاملة  
 او نصف بيضة بحسب الاقتضاء حتى اذا لانت العجينة رش المائدة بالطحين  
 وضع عليها ربع العجينة ورشها ايضاً بالطحين لكي لا تلتصق بالمائدة او  
 بالايدي وقطعها كتلاً ( زنكلات عوامات ) وصف هذه الكرات على  
 شرائط ورق تكون قد دهنتها بدهن القلية وضع في المقلاة كيلوا و ٥٠٠  
 جرام قلية وجربها بلب الخبز على ما ذكر في باب القلية وضع المقلاة على  
 حافة الموقد واعمس الشريطة في القلية واخرجها متى انفصلت العوامات  
 عنها وحرك بالمغرفة وقدم المقلاة شيئاً فشيئاً على نار قوية ومتى احمرت  
 العوامات وجفت ضمها على خامة ورش عليها السكر وصفها على خامة وقدم  
 على ما ذكر في شكل عوامات التفاح

### العجة بالسكر وزلال البيض والليمون الحامض

خذ ٦ بيضات واكسرها وافصل زلالها من صفارها وضع الزلال في  
 صحن من نحاس والصفار في قصعة واضف الى الصفار ايكثو جراماً من  
 السكر الناعم ومبروش نصف ليمونة حامضة وحرك الصفار والسكر ٤ دقائق  
 بملقة خشب واخفق البياض حتى يجمد ثم امزج الزلال بالصفار بينما تحركه  
 خفيفاً وتكون هذه العجينة جامدة فاذا نقصها حيلها فسدت العجة فضع  
 في قعر صحن بياضوي الشكل طبقة خفيفة من السمن والى العجينة في  
 هذا الصحن كتلة واحدة وعدلها بالسكين وصفها عالية بقدر الامكان  
 واصنع في الوسط بقبضة المعلقة شقاً من ٣ سنتيمترات على طول الصحن  
 ورش العجة بالسكر الناعم وضع طبقة من الملة السخنة على صفيحة الفرن  
 وضع العجة فوقها وغطها بصفيحة فوقها النار وتكون يدحميت الفرن قبلا  
 بنصف ساعة ويقتضي ان تكون طبقة الملة مسخنة بحيث تكون نارها اقوى

من النار التي على الصفيحة وقدم العجة حال خروجها عن النار بدون ابطاء  
وخير الطرق في طبخ هذه العجة ان تكون بالفرن فتلك طريقة اسهل

### زلال البيض بالسكر والارز

خذ ٥٠ جراماً من الارز واطبخها واقلمها كقرص الارز واضف ٤  
صفارات بيض واخفق زلال ٦ بيضات بحيث تعقد ولا تجمد وصنها على  
ما تحضر وصب الكل في صحن من الفضة او في قصعة توضع على النار  
ورشه بالسكر الناعم وضع بالفرن حتى اذا انتفخ قدمه في الحال

### زلال البيض والسكر بدقيق البطاطا

خذ ٦ ملاعق من دقيق البطاطة ومعه ٢ صفارات بيض واضف  
من السمن قدر بيضة وقشرة ليمونة مفرومة ناعماً وحل هذا المستحضر في  
نصف ليتر من الحليب وضعه على النار وحرك حتى اذا ظهر فقائمه دعه  
يبرد واضف ٦ صفارات بيض واخفق زلال ٤ بيضات وامزجه بما  
حضرته وقدم

### قرص الارز بالليمون الحامض

خذ ٣٠٠ جرام ارز واسلقها ٥ دقائق في الماء الغالي على ما ذكر  
في باب الارز وصف ويرد وخذ طنجرة اخرى واغل فيها ١٥ دسيليتر  
من الحليب حتى اذا غلي الق الارز في الطنجرة واضف ايكسو جرامين  
من السكر و ٤٠ جراماً من السمن ومبروش الليمون الحامض ولا تدع  
الارز يلتصق واذا لصق غير الطنجرة واكسر ٣ بيضات في الارز وامزج  
جيداً بملعقة خشب وخذ قالباً وادهنه بطبقة من السمن ورش داخله  
بمسحوق لب الخبز ثم ضع الارز في القالب واطبخ بين نارين ٣٠ دقيقة  
وفك القالب وقدم

## غيرها

خذ ٣٥٠ جراماً من الارز ونقها واسلقها بقليل من الحليب وتبلها  
بفروم قشر الليمون الحامض الناعم و ٦٠ جراماً من الزبدة الطرية وقليل  
من السكر وكما سمك سقه بالحليب الغالي ولا تمزج الارز اثناء الطبخ  
فيقتضي طبخه بدون ان ينهمس ومتى فتح وسمك اضف اليه ٤ صفارات  
بيض وبيضة كاملة واخفق زلالين من البيض ولا تسمكها وامزجها  
بالارز وادهن القالب بالسمن ورش عليه لب الخبز الناعم واملاه بالارز  
المحضر على ما ذكر واطبخ على الملة المسخنة والغطاء فوقه عليه نار خفيفة  
ويقدم هذا القرص بالكريم الانكليزية وهي عين الكريما التي تصنع  
للبيض بالحليب والسكر

## عوامات الارز

حضرها كتحضير قرص الارز غير انك تعقد الارز بنحو ٥ صفارات  
بيض خالية من الزلال وقسم هذا الارز اقساماً كلاً منها بخلط بيضة  
الحمام واجعلها كتلاً ولتها بمسحوق الخبز واغمسها ثانية واقلها حتى تصفر  
وصفها على القصعة مرشوشة بالسكر فوق بعضها البعض صفاً يروق  
لناظر

## قرص سميد بزهر البرتقال المحمر

خذ من الحليب ليتراً ونصفاً وضعه في طنجرة حتى اذا غلي اضف اليه اربعة  
ايكتمو جرامات من السميد و ١٥ جراماً من اسمن و ٣٠ جراماً من السكر  
الناعم وقبصة صغيرة من الملح والقي السميد باليد الواحدة وحرك بالمعلقة  
باليد الثانية حتى اذا امتزج السكل جيداً اطبخ ٢ دقيقة على نارين برفق  
ثم اكسر في الطنجرة ٤ بيضات واحدة فواحدة وضع ملعقة زهر البرتقال  
المحمص بالسكر والمسحوق و ٥٠ جراماً من السكر الناعم وامزج جيداً



## غيرها

خذ كمية من الحليب واغلبها والقي فيها السميد بحيث تصح سميكة  
ودعها تطبخ ٥ دقائق واضف السكر قليلاً من خلاصة خروب اميركا او  
مفروم قشر الليمون الحامض و٦ صفارات بيض ذلك لليتر من الحليب  
واخفق زلالي بيض واخطها بما ذكر وايطبخ اما بالفرن واما بجمام ماريا  
وادهن القالب نمماً ورشه بمسحوق لب الخبز الناعم

## زلابية السكر

خذ قصعة وضع فيها ١٢٥ جراماً من الطحين وبيضة وربع دسليتر  
من الحليب وامزج واصنع عجينة مصقولة ثم اضف نحو دسليترين من  
الحليب و٦٠ جراماً من السمن المذوب وقبصة ملح صغيرة وامزج وانت  
تجنب التجهيل وضع المقلاة على النار وفيها قدر جوزة من الزبدة فاذا  
ذابت صب ملعقتين من المزيج كي تغطي فعر المقلاة وحرر هذه الزلابية  
من الجهتين الواحد بعد الاخرى حتى النضج ورش السكر

## غيرها

خذ ليترأ ونصفاً من الطحين وحله بست بيضات وملعقتي عرق و٢  
ماء زهر وحليب وقليل من الملح بحيث يكون هذا المزيج قوام صيدة رخوة  
ودعه يحتمر نحو ثلاث ساعات وذوب في المقلاة قدر جوزة من الزبدة او  
من دهن الخنزير وصب عليه معلقة من العجينة واسطها بحيث تغطي فعر  
المقلاة ولكن تكون طبقة رقيقة واقل على اللهب ويجب ان تكون النار  
حول المقلاة لا في وسطها واقلب الزلابية من جهة الى الثانية حتى اذا  
تحمرت اخرجها ورش عليها السكر وقدمها ساخنة

## عوامات البيض

خذ لينراً واحداً من الحليب واغله في طنجرة واضف اليه ٣٠ جراماً من السكر ومبروش نصف ليمونة حامضة واكسر في قطعة ٦ بيضات وافصل صفارها من زلالها واحفظ الصفار للصالة واخفق الزلال حتى اذا جمد اضف اليه ايكثو من السكر الناعم وامزج السكر بزلال البيض ثم ضع في الحليب المغلي ٦ اقسام من زلال البيض كلاً منها بفاظ بيضة واحذر من ان يعلق بعضها ببعض في الطنجرة وضعها تنضج على حافة الموقد مدة ٤ دقائق واقلب الزلال بالمعلقة حتى ينضج نضجاً متساوياً فاذا جمد صفه على منخل واصنع هكذا الى نهاية الزلال ثم قلب ذلك كله وورده وصفه صفاً عالياً على الصحن واصنع صالة من الحليب و صفار البيض على ما ذكر في قرص الارز واضف اليها ٣٠ جراماً من السكر وغط عوامات البيض بالصالة ويرد ثم قدم

## الكريما بانيتها ( في حمام ماريا

خذ من الحليب ما يملأ ١٠ اباريق صغيرة واغل الحليب وحله بالسكر ومتى اخذ بالغليان اضف اليه قطعة من خروب اميركا او عصره بأية مادة كانت من المواد العطرية على ما يأتي . خذ ٨ صفارات بيض وحلها بينما تصب عليها الحليب شيئاً فشيئاً وتحركها دائماً حتى تمتزج بالكريما جيداً ثم صفها بمنخل حرير وصبها بابر يق (آنية) صغيرة وضع الابر يق في الماء البارد او في الماء الساخن ويكون الماء الى آذان الابر يق وضع الطنجرة على النار وغطها بغطاها وضع عليها قليلاً من النار بحيث تستغرق حرارته بخار الماء لا غير وأسع بان يكون الماء الى درجة واحدة من الحرارة في اثناء طبخ الكريما حتى اذا عقدت لا جمدت (وتحقق ذلك اذا هزرت الابر يق

## مجلدة اللوز

خذ نصف كيلو جرام من اللوز الحلو وعشر لوزات مرة والقهة في الماء  
 الغالي واقشرها وصفها جيداً ثم امحقها ناعماً في هاون واضف اليها قليلاً  
 من الحليب كي لا يستحيل اللوز الى دهن وهى سحقته جيداً خذ كمية من  
 الحليب الغالي اخلطه بالسكر وحل اللوز بالحليب وصف الجميع بمصفاة او  
 بخامة وانت تكبس بملعقة خشب الواحدة قبالة الاخرى حتى تستحلب  
 اللوز كله وتكون قد ذوبت نحو ٤٠ جراماً من غراء السمك فصف  
 بمصفاة وامزج بمستحلب اللوز واسكب هذا المستحضر في قالب وضعه في  
 الجليد المسحوق وبعد ٣ ساعات يكون قد جمد جيداً وحان اوان تقديمه  
 فانغمس القالب في الماء الساخن وارفعه وانت ثقلب مجلدة اللوز على القصعة  
 ولاجل ان تصنعها بالنعيري او شراب الروم اضف قدحين من احد هما  
 ولك ان تصنع هذا الشكل بالقهوة والفسقن الخ او بخرنوب اميركا  
 والليمون الكباد (الانزج)

—•••—

## القسم الحادي عشر

في الميسومات

## الفصل الاول

## الاقراص

اذا شئت ان تصنع قرصاً ستة انفار خذ ٥٠٠ جرام من الطحين الجيد  
 و٣٢٠ جراماً من السمن وانخل الطحين على مائدة واجمل في داخله جورة  
 تضع فيها ٢٠ جراماً من الملح و١٠ من السكر وضع السمن بالجورة ومعه من  
 الماء دسيلاتران واجمل فاذا اخذ السمن والطحين بالامتزاج خذ دسيلاتراً من



الماء وانضح به العجين وكرر العمل حتى يفرغ وغمس بديك في العجين  
وافركها بحيث لا يتبقى عليها عجين وخذ العجين واكبسه ومده بيديك  
على المائدة حتى اذا اصبح مصقولاً اجعله كتلة ودعها تحتمر نصف ساعة  
ثم خذها واصنعها قرصاً ورقعها ونقش دوائرها بالسكين نقشاً بعيد عن  
بعضه البعض واقب القرص وضعه على صينية واكسر بيضة في قصعة  
واخفها واستعملها لتذهيب القرص بالنقاش بحيث يكون البيض متساوياً  
ولا يتكون منه سمك وتجنب تلوين الاطراف واصنع بالسكين تخطيطاً  
واحمر الفرن وضع الصفيحة او الصينية على الملة الحمراء واخبز نصف ساعة  
والنار على حالة واحدة فوّه وتحتّه حتى اذا تحققت النضج قدم

### اقراص مرقوقة

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين والمخله على مائدة واجعل في كومة الطحين  
حفرة من ٦ سنتيمترات وضع في الحفرة ١٠ جرامات من الملح وديسليتراً  
ونصفاً من الماء وامزج الطحين بالماء وخذ ديسليتراً آخر من الماء واضفه  
شيثاً فشيثاً وانت تمزج حتى تصبح العجينة مصقولة ولا تلصق باليد ولا بالمائدة  
وقطع العجين كرات ترقعها بغلظ ٤ سنتيمترات وخذ ايك توجرامين ونصفاً  
من السمن ويقتضى في الشتاء خفق السمن ايضاح للتعقيد وضع السمن في  
وسط العجين ثم رقق السمن والعجين معاً لتكون دائرة من ٣٠ سنتيمتراً  
واطو الاربعة الاطراف على الوسط حبساً للسمن ولكي يتكون مربع ورقق  
بطول متر ثم اطو ثلثاً واحداً على الوسط والثلث الاخر الى فوق ذلك  
يسمونه اعطاء دور ودعها تحتمر ١٠ دقائق وكر العمل الى مدة واطو  
ذلك دوراً ثانياً ودعها تحتمر وبعد ١٠ دقائق اعط ايضاً دورين ودعها  
تحتمر ١٠ دقائق واعط الدور الاخير فيكون جملة الادوار ٥٠ وبعد ١٠ دقائق  
من الاختيار ضع القرص بان تجعل كسرة من العجينة واختم على ما ذكر اعلاه

### الاقراص بالكريما

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخلها جيداً واجعل في وسطها حفرة  
تضع فيها ١٠ جرامات من السكر و ١٠ من الملح و دسليتراً من الكريما  
و بيضتين واضف اخيراً ايكتو ٣ من السمن و اخفق و اعجن و اضف دسليتراً  
من الكريما و اتم على ما ذكر في هذا الشكل تبديل الماء بالكريما و دعها  
تخمثر نصف ساعة و رقق العجين بغلاظ ٤ سنتيمترات و اصنع خطوطاً على  
الخامة و نقش كالقرص و ذهب و اعدد عصابتين من الورق بعلو القرص  
و ادهنها بالسمن و الصقهما حوله و اربطهما لئلا تنفاس العجينة في خبزها  
و يكفي لنضجها ساعة حتى اذا اصبح القرص مرناً يكون قد نضج فضع  
صحناً فوقه مع ثقل وزنه كيلو و دعه يبرد و اخرج الصحن و عصابات الورق  
و قدم و ينجز في الفرن هذا الشكل كسائر اشكال الحلويات

### العجينة

خذ من الطحين كيلو جراماً و احفر في وسطه جورة تضع فيها ٥٠٠  
جرام من السمن و اربع بيضات كاملة و قليلاً من الملح و قدحاً من الماء  
و امزج من الطحين رويداً رويداً بالسمن و البيض و اجمع العجينة و اعرها  
بكف يدك مرتين في الصيف و ثلث مرات في ايام الشتاء و اذا كان الماء  
قليلاً للتسقية زد منه شيئاً بحيث تكون العجينة جامدة و يتطلب العجين  
في الصيف مزيد العرك ثم اجمع العجينة حتى تصير كتلة واحدة و غطها  
بخرقة العجين و دعها تخمثر ساعة و نصفاً و متى اختمرت قطعها و مدها  
ورقها بالشوبك على ما تشاء و بهذه العجينة تصنع الفطائر و الاقراص  
و السنبوسك الخ

فإذا شئت انت تصنع فطائر مخنة خذ من هذه العجينة وزن بها

قالبا والصق على العجينة ورقا من داخل القالب واملا القالب طحيناً وغط  
الكل بغطاء من عجين واخبزه بالفرن ربع ساعة ومتى خبز العجين فرغ  
القالب واخرج العجينة المخبوزة وزينها بحشوة اللحم او السمك . واذا شئت  
صنع فطيرة على البارد فخذ العجينة وزين بها القالب بعد دهنه بالزيت  
ثم احش بشرائح من مملح الخنزير واملاء من اللحم او لحم العييد او حشوة  
تكون قد اعدتها وغط القالب ولكن دع الغطاء فتحة يخرج منها البخار  
وحافظ على العجينة من الخلل واخبز وفك القالب بارداً لئلا ينشقق واذا  
شئت ان تصنع فطيرة من الفاكهة فخذ العجينة واجعلها بيضة تر يداهوا وحشها  
بفاكهة الفصل الذي انت فيه والتي تكون قد حضرتها واطبخها قبل هذه  
الطريقة تصنع فطائر الخوخ والتفاح والكثيرى والمشمش

### العجينة المبسوسة مرقوقة

خذ نصف كيلو جرام من الطحين وصفه على مائدة الكليلا واجعل  
في وسطه جورة تضع فيها صفاري بيض وشيتا من الملح وقدح ماء وحرك  
هذا المزيج براس الاصبع وامزج به الطحين شيئا فشيئا وكلما تكونت  
العجينة اجمعها واعركها حتى تجمد وتصل وخذ نصف كيلو جرام من  
السمن واخفقه حتى يجمد ومد العجينة بالشوبك وضع السمن فوقه واطبق  
العجينة على السمن بحيث تكفنه ودعها تحتمر برهة ولا تزال ترق العجينة  
بالشوبك حتى تصير بغلاظ نصف قيراط فاطوها ثلثا اي اطو قطعة العجين  
طولا حتى الثلثين وفوقها الثلث الاخر وعند ذلك رده على العرض  
ورقه كاللور الاول ودعه يجتمد دقيقتين واعطه ثلاثة ادوار ونصف  
ذلك يكون اربعة ادوار ونصفا في الشتاء واما في الصيف فتكون الادوار  
ثلاثة لا غير ومن هذه العجينة تصنع فطائر ايضا من هريسة الدجاج  
وكبيبات اللحم ولوزة العجل وهبر السمك وتقدمها بالصالصة البيضاء او



السمراء او الالمانية او الاسبانية

ومن هذه العجينة تصنع ايضا تلك الاشكال المقلية اذ تحشوها بحشوة  
كوديفو وغيرها او تصنع فطائر من الفاكة والمربيات وتحشوها بالسكر  
واللوز والجوز والكر يا وبهذه العجينة تصنع اشكالا شتى حلوة

### فطيرة الحجال

خذ الحجال واقطع جلدها من على ظهرها فيسهل كسر عظامها وشك  
هبر بطنها وتبله على ما ذكر في فطيرة الارنب واصنع حشوة من نصف  
كيلوجرام من هبر البطن وتبله على ما ذكر في فطائر الارنب واصنع حشوة  
من نصف كيلوجرام من هبر العجل الممرق وقدر ذلك من الشحم المملح  
وافرم اولاً لحم العجل واضف اليه المملح وافرم وتبل وضع هذه الحشوة  
في هاون واسحقها وامزج بها بيضات كاملة ونصف قدح من الماء واملا  
داخلها من الحجال واعطها هيئة جلاتين صغيرة واملا فطيرة او صينية  
من شراحي المملح وضع في الوسط الحجال وقطع مملحاً بفاظ قيراط على  
طول الحجال

### فطائر الحجال بالكماية

خذ الكماية وحضرها واطبخها على ما ذكر في باب الكماية واقشرها  
وافرم قشرها ناعماً واسحقه واصنع منه عجينة تمزجها بالحشوة ثم افرم ذلك  
كله معاً واضف الي هذه الحشوة كيات كاملة واحش بها الحجال ثم ضع  
هنا وهناك كيات كاملة في الفطيرة وشراحي مملح ملقاة طولاً ومخلوطة  
كيات سوداء واختم العمل على ما ذكر في فطيرة الارنب ولكن لا تبضع  
اشالوتاً وخذ قفس الحجال واغله بالزوم المحضر وحضر خلاصة تملأ بها  
الفطيرة بعد اخراجها من الفرن

### فطائر الجنبون

خذ نصف كيلوجرام من هبر الجنبون المسلوق وقدر ذلك من لحم  
العجل النقي المعرق وافرمها معاً واضف كيلوجراماً من شحم المملح وافرم  
ذلك كله معاً وامحق هذه الحشوة في هاون واضف اليها ثلاث بيضات  
كاملة وقدر ماء وتبل على ما هو مشروح اعلاه الا المالح فلا تدخله بها  
واصنع هذه الفطيرة بوضع قطع كبيرة مربعة من الجنبون ثم شرابي مملح  
وتبل على ما ذكر في فطائر الارنب وضع طبقة الحشوة في قعر الفطيرة ثم  
طبقة من شرابي المملح ومن هبر الجنبون والشحم المملح موضوعة احداها  
بعد الاخرى وهكذا حتى تملأ الفطيرة ومتى اخرجتها من النار ضع فيها  
قدحاً من الخمر واملاي الخلو ان وجد من المارقة المخبزة او من دهن الخنزير

### فطائر بالزوم المحضر

خذ العجينة ورقها جيداً وقطعها قطعاً مدورة وادهن القوالب بالسمن  
وضم المجائن في قعرها ودائرها بغلظ متساو وزد قليلاً عن القالب حتى  
يلصق بها الغطاء الذي يكون من العجين المرقوق واملا ثلاثة ارباع  
القوالب من حشوة كوديفو المضاف اليها من مفروم الاشالوت والبقدونس  
والحم الغطا بالفطيرة بقليل من الماء ويكون الغطاء زائداً عن القالب  
واخبز بالفرن حتى اذا تم النضج امتلات القوالب لان الحشوة كلما نضجت  
انتفخت واخرج الحشوة مخنة ولا تمس الفطيرة وافرم اقطعاً صغيرة ثم ضعها  
في الصالة السمراء او بالاسبانيولية وعصير الليمون الحامض واملا بها  
السنبوسك وغطه وقدمه مخنكاً. ولك ان تحشو بكبيبات او كفته فطارية  
كانت او صيامية وعند عدم وجود الحشوة املا القوالب طحيناً واخبز ثم  
اخرج هذه الحشوة والقها جانباً واحش السنبوسك بما تيسر لك من اللحم  
او الصيد كلوزة العجل والفطر والارضى شوكة ذلك كله مفروم قطعاً

تضعها في صالصة سمراء

### فطائر الحمام . فطائر انكليزية

خذ صينية وزين قعرها بقطع من هبر البقر وتبله كثيراً بالبهار والملح ورش عليه قليلاً من الطحين وخذ ثلاث حمامات وضعا في الصينية وتبلها داخلاً وخارجاً كقطع اللحم واضف قدح ماء او ورقة وثلاث بصلات وخذ العجينة المحضرة وزين دائر الصينية فيها بمصاصة قدر اصبعين تاحم بها الفطاء المصنوع من العجينة ننسها واخبزها بالفرن نحو ساعة . وتصنع هذه الفطائر من جميع انواع اللحوم فيستعمل لها احياناً قطع لحم البقر واحياناً قطع لحم الدجول او الخروف او الخنزير واحياناً الطائر ويسمى السنبوسك بالحم الذي تستعمله له وتستعمل ايضاً حطام الاوز من عنق وحوصلة ورجلين واجنحة وكبد فتطبخ الحطام ساعة على الفرن في طنجرة في المارقة او الماء والبهار والملح وباقة مزينة وبصلتين وتمقد هذه البخنبا بقليل من السمن المخفوق ويصب في الصينية بعد ان يكون قد تزين قعرها بما ذكر من المستحضرات

### الكريما باللوز

خذ طنجرة وضع فيها ٤ سفارات بيض وبيضتين كاملتين واضف قدر ذلك من الطحين وامزجه وحله باليتر من الحليب وضعه على النار وحركه حتي يغلي واضف اليه ١٢٥ جراماً من السمن المفقس او من نخاع البقر المذوب واطبخ ربع ساعة بينما تحرك دائماً لئلا يتحمر وبقضي ان يكون سميكاً حتى اذا نضج صبه في وعاء ودعه يبرد وامسح لوزات حلوة في كل ست منها لوزة وامسح معكرونة وكية كافية من السكر وانزع ذلك كله معاً واستعمل هذه الكريما الصنع ضروب الاقراص ومن ثم اسطها على صينية مدهونة بالسمن وقلمها بهيئة تراها مدورة او بيضاوية او



بهية هلال وغطها بالبيض المحفوق واتمها بمسحوق لب الخبز الناعم واقلمها

### اقراص على طريقة مانون

خذ عجينة محضرة مربعة واسط فوقها السكر بما باللوز او خبيصة  
المشمش او مربى آخر وخذ مرقوقة غيرها وغطها بالمربى وذهب هذه  
الاقراص وانقسمها نقوشاً على هواك مربعة او عريضة واخبز بالفرن حتى  
اذا نضجت الاقراص بعض النضج رشها بالسكر وجدها اي اسعربان  
يكون السكر المذوب مجدداً اشقر او اخفق زلال بيضة واسط بالمنقاش  
على الاقراص ورشها بالسكر المسحوق وضعها على نار هادئة بحيث تاخذ  
لوناً ذهبياً وعند اخراجها من الفرن قطعها بالهية التي جعلتها عليها قبل  
خبزها وقدمها ساخنة او باردة

### اقراص بالفاكهة الجديدة

خذ ٢٥٠ جراماً من الطحين و٦٠ جراماً من السمن وقدر ذلك من  
اللوز الحلو ولوزات مرة و١٣٥ جراماً من السكر الناعم وبيضة وصفاري  
بيض واصنع من ذلك كله عجينة واعركها بحيث يمتزج الكل معاً ورقها  
وقطعها اقراصاً واخبزها بالفرن ثم املاها من الفواكه الجديدة من علب  
ومشمش وخوخ ودراقن ويكون ذلك كله مطبوخاً بالقطر وصب عليها  
ذلك حين تقديمها وقدمها باردة

### فطيرة بالفاكهة الجديدة

خذ عجينة محضرة ورقها وضعها في صينية وصق اطرافها وضم عصاة  
من عجينة مرقوقة على ما ذكر في فطائر المربى وشك قعر الفطيرة واخبزها  
ورش عليها السكر الناعم ودعها في الفرن حتى يذوب السكر واخرجها وخذ  
مشمشات مقطوعة شطرين ومطبوخة في قطر خفيف وصبتها في قعر الفطيرة  
وزينها بقلوب المشمش بعد ان تكون اخرجتها من النوى وخرتها بالقطر

وخثر القطر وصبه على الفاكهة وقس عليه فطائر الدراقن والخلوخ والكرز  
ذلك كله ينطبخ أولاً في القطر كالمرابي

### الخبز المقلبي الملتوت بالبيض

خذ قطعاً من الخبز واجعل لها هيئة منتظمة مدورة او مثانة الزوايا  
واغمسها ربع ساعة في الحليب المحلى بالسكر وماء الزهر وخذوعاء واكسر  
فيه ست بيضات واخفقاها خفق العجة واضف شيئاً من مبروش قشر  
الليمون الحامض وقليلاً من السكر واغمس القطع بهذه العجة واقل ورش  
بالسكر وقدم

### زلاية البيض والحليب

خذ من الطحين نصف ليتر وحله بست بيضات وملعقة عرق و٢ من  
زهر البرتقال ومن الحليب وقليل من الملح بحيث يتخذ هذا المزيج قواماً  
رخواً ودعه يخبثر نحو ٣ ساعات وخذ شيئاً من السمن او دهن الخنزير  
وذوبه في مقلاة وصب فيها مغرفة من هذه العجينة وابسطها بحيث تغطي  
قعر المقلاة وشرطها ان تكون رقيقة واقلها على نار قوية تحيط بالمقلاة ولا  
تختصر في وسطها واقلب الزلاية على الجهة الثانية حتى اذا قلت اخرجها  
ورش عليها السكر وقدمها مخبثة

### فطائر بالكريما

خذ قصعة وضع فيها ٣٢ جراماً من الطحين وامزجه اولاً ببيضة  
كاملة ثم اضف ٩ صفارات بيض و١٢٥ جراماً من السكر الناعم وخمس  
معكرونات مسحوقة وقبصة من الملح وبيضة كاملة واخفق واضف نصف  
ليتر من الكريما وزهر البرتقال محصاً ومغروماً ونصف قشرة ليمونة حامضة  
وملحقة من الزيت وصب هذا المستحضر في قوالب مدهونة بالسمن واخبز  
بالفرن على نار هادئة واخرجها من القوالب وقدمها مخبثة مجلدة بالسكر الابيض

## عجينة للتقلبات

خذ طنجرة وضع فيها نصف ليتر من الماء و١٢٥ جراماً من السمن  
وقليلاً من قشر الليمون الحامض المفروم ناعماً و ٦٠ جراماً من السكر  
وقليلاً من الملح ومتى بلغ الماء درجة الغليان رش عليه الطحين باليد  
الواحدة وحرك بملقعة باليد الاخرى حتى تسمك وتنضج ثم اخرجها من  
النار ودعها تبرد واكسر فيها بيضة وامزجها واكسر الثانية حتى ثمانية  
بيضات بحيث تصير العجينة رخوة وتنفصل عن الملاعقة بسهولة واصنع  
منها اشكالاً على ما يأتي :

## عوامات منتفخة

خذ من العجينة المذكورة اعلاه كمية وابسطها على غطاء طنجرة  
وخذ قلية غالية والقي فيها قطعاً قدر الجوزة من العجينة فتنفخ كثيراً  
ومتى انجزت القلي رش على العوامات سكرًا وقدم

## عوامات باللوز والمرقيات

خذ من عجينة المقاليات ما تكون جامدة نوعاً واجعلها بهيئة بيضة  
وزين اعلاها باللوز والفسق حتى اذا انقلت العجينة اصنع شقاً بجانبها  
وضع فيه مربى او كريمة باللوز او كريمة مخفوقة

## فطائر الجبن

خذ من عجينة التقلبات ولكن بدلاً من الماء والسكر وقشرة الليمون  
ضع نحو ٨٠ جراماً من الجبن المبروش وقليل من مبروش جبن آخر وقليلاً  
من البهار واعمل على ما تقدم في عوامات الكريمة وضع هذه الفطائر  
على صينية وذهبها وضع على كل قطعة منها قطعة من الجبن واخبز على نار  
هادئة



## عوامات

خذ من عجينة المقلبات واصنع منها عوامات بالسكر ومعكرونة وغيرها  
من الفطائر والعوامات وشكلها بربيات الفواكه كقطع البرتقال والكرز  
والزبيب واجعل لها هيئة على هواك

## ضرب من البقلاوة

خذ طنجرة وضع فيها ١٢٥ جراماً من السمن وذوبه وقدره من الطحين  
وكذلك من السكر ومبروش او مفروم ليمونة حامضة ونصف ملعقة ماء  
زهر واربعة صفارات بيض واخفق الزلال وامزج ذلك كله معاً وابسط  
هذا المستحضر على صينية تدهنها بالسمن واخبز ثلثة ارباع الساعة في  
فرن اعتدات ناره وعند اخراجها من الفرن قطعها قطعاً بهيئة تراها  
ولك ان تدهنها بحلول السكر في زلال البيض المجدد قليلاً قبالة النار  
وضع بعد ذلك المربيات

## اقراص بالزبيب

خذ ٢٥٠ جراماً من الزبيب وحبذالو كان مشكلاً من ضروب  
الزبيب الفاخر و٢٥٠ جراماً من الطحين وقدر ذلك من شحم كلي البقر  
الماري من الجلد والمروق وافرم ٦ بيضات كاملة واضف قدح عرق  
صغير ومفروم قشرة ليمونة حامضة وقليلاً من الملح و٩٠ جراماً من السكر  
الناعم وامزج ذلك كله في داخل وعاء وخذ خامه وادهنها بالسمن ورشها  
بالطحين رشاً خفيفاً وضع ما حضرته في داخلها واربطها جيداً على المستحضر  
واجعل ان تكون مستديرة وضع هذه الخامة في الماء الغالي في طنجرة ودعها  
تكتسك ٥ ساعات بحيث يستمر القرص مغمرّاً دائماً ومتى نضج اخذته  
من الطنجرة وضعه في وعاء وفك الخامة وصب القرص في القصة وقدم  
ولك ان تغطيه بصالة الخمر او بصالة لوحدها

### الاقراص بالزبيب والبسماط

خذ بسماطاً كبيراً وخذ قالباً وادهنه بالسمن وضع في قعره زبيباً تكون قد اخرجت بزره وغسلته ونقيته وقطعاً صغيرة من مربى الكباد (الانرج) وضع طبقة من البسماط ثم طبقة من الفاكهة حتى يمتلئ القالب وتكون قد حضرت كريماً على الطريقة الانكليزية فصم في القالب كي تمتزج بالبسماط وضع القرص في حمام مارياساعة وسق بقليل من مجلدة الكشمش المذوبة والمحاولة بقليل من الماء

### الاقراص بالفاكهة الجديدة

خذ ٢٥٠ جراماً من الطحين و١٢٥ من دهن كلي البقر المفروم ناعماً وسق ذلك بكمية كافية من الماء ليصير عجينة جامدة ومد هذه العجينة ورقها وابسطها على خامة تكون قد بللتها وحصرتها ثم رشستها بالطحين خفيفاً وضع في وسطها ما تشاء من الفاكهة كالكرز والكشمش والخوخ والشمش والاجاص (الكثري) والتفاح بعد ان تكون نزع قشره واخرجت نواه واطبق العجينة بالخامة واربطها جيداً بحيث تفرم العجينة الفاكهة كلها وخذ طنجرة ملائمة من الماء العالي والى القرص فيها ودعه يغلي ساعتين واقلبه على القصعة وارفع الخامة وقدمه بالسكر الناعم

### الاقراص بالخبز

خذ صحناً مجوفاً وضعه على النار وزينه بقطع الخبز المدهونة بالسمن ورش عليها الزبيب المغسول المنقى وحل بيضتين كاملتين من ليتر من الحليب المتبل بالسكر وقشر ليمونة حامضة وصب ذلك كله على قطع الخبز واخبز بالفرن نصف ساعة على نار هادئة

### اقراص بالارز بالزبدة

حضرها على ما ذكر آنفاً في اقرص الارز غير ان هذا القرص ينبغي

ان يكون ارزه رقيقاً واضف اليه قدر البيضة زبدة وقليلاً من مبروش  
جوز الطيب واخبز بالفرن نصف ساعة . وقس عليه الاقراص بالتايوكا  
والستيد

### مستحضر اللحوم والدهن بالزبيب والسكر

لاجل استحضاره خذ ٥٢٠ جراماً من مسلوق لسان البقر او من  
ميميسكتة المشوية ٥٠٠ جرام من زبيب و ٥٠٠ جرام من زبيب آخر  
و ٥٠٠ جرام من التفاح و ٥٠٠ جرام من دهن كلي البقر المعرق و ٢٥٠  
جراماً من السكر و ٢٤٠ من مربى الكباد مقطعة ونصف ملعقة صغيرة من  
الزنجبيل ومبروش جوزة طيب وقبضة من مسحوق القرنفل ومفروم قشرة  
ليمونة حامضة او عصير ليمونة حامضة وربع ليتر من العرق وامنح ذلك كله  
جيداً واملا منه ابريقاً تكون قد نضجته بالعرق واكس ذلك فيه وغطه  
بطححية ورق مدهونة بالعرق ودع هذه التابلية تنتقع نحو عشرة ايام قبل  
ان تقدم هذا المستحضر ولك ان تحفظه اشهرأ بل عاماً كاملاً اذا اضفت  
اليه كمية كافية من العرق واذا شئت استعماله فخذ قوالب وزينها بعجينة  
مبسوسة قعراً ودائراً وضع في كل منها ملعقة من المستحضر المذكور وسق  
حوافي العجينة وغطها برفق العجينة بغلاظ اصبعين واخبز نصف ساعة  
بفرن حام واذا خشيت زيادة التحمير غطها بطححية ورق

### تشليل قطع الجنبون مع قطع الخبز

خذ رغيفاً ذا اربعة وجوه واقشط القشرة عن وجهه الواحد وادهنه  
بالسمن وخذ سكيناً واقطع قطعاً رقيقة واقطع نحو ست قطع على هذا الطرز  
وضع فوق كل منها لجمة الدهن بالسمن قطع جنبون رقيقة وقطع طائر  
بجانب بعضها البعض وشكلها وغط بقطعة مدهونة بالسمن القطعة التي  
حضرتها على ما تقدم واطبق القطع على بعضها البعض بحيث تهيئ



واحدة واقشط حينئذ القشرة عن سائر وجوه الرغيف وقطع قطعا مربعا  
بعرض ثلاثة اصابع . ولك ان تبدل سراجي الجنبون والطارئ بقطع ناعمة  
من ممسكة البقر والخروف والعجل المتبلة بقليل من الملح والخردل

### الاقراص بالكريما والقهوة والشاي

حضر العجينة على ما ذكر في الاقراص بالكريما وقسمها اقساماً من  
٦٠ جراماً ورقها واقطعها هيئة بيضاوية بطول ٨ سنتيمترات وعرض ٤  
ذهب ونقش كالقرص واخبز ٢٠ دقيقة وقدم

### لقم

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخله على مائدة وكومر به وضع فيه  
١٠ جرامات من ريمة (رغوة) البيرة خميرة وذوب هذه الخميرة بالماء المسخن  
وامزجها بالطحين بينما تزد الماء ليكون العجين رخوا قليلاً وضع العجينة  
في وعاء تغطيه وتحفظه دافئاً كي تختمر وتصير ضعف ما كانت واجعل في  
ما افرزته من العجين حفرة تضع فيها ١٠ جرامات من الملح و ١٠ من  
السكر واضف ملعقتين من الماء ليذوب السكر والملح ثم ايكتمو ٣ من  
السمن واربع بيضات واعرك واضف بيضة خامسة ثم اعرك واضف بيضة  
سادسة ثم اعرك واضف بيضة سابعة وبقضي ان تكون العجينة رخوة  
لكن غير مفلوشة واذا كانت ممسكة اضف بيضة ثامنة حتى اذا كان  
العجين محكماً وصارت الخميرة ضعفاً امزجها بالعجين وضعها في اناء  
وغطها ودع العجين يختمر في مكان دافئ ٤ ساعات ثم ضم العجين على  
المائدة ومدّه واطوه طيتين وكرر هذا العمل اربعاً ورجعه الى الاناء  
ودعه يختمر ساعتين ايضاً واطو ثم انشر ثم اطو على ما تقدم وضع العجينة  
في محل بارد جداً كي تجمد ودرجة الحرارة الموافقة في كل فصل هي ١٥  
حتى اذا مضى ساعتان قولبها بهيئة مدورة واجعلها اكيلاً عرضه ٣٠

سننمترأ وذهبها ثم اصنع شقاً في وسط هذا الاكليل وارفع العجين جيداً  
لثلاثين الشق المذكور ومنهم من يعطيه هيئة راس على ان الراس يمنع  
خبزه داخل القرن واجعل ايضاً كرة كبيرة فوقها كرة ثانية اصغر منها  
واخبز نحو ثلاثة ارباع الساعة

### اللقم بالعجين

حضر العجينة على ما ذكرنا في الفصل السابق واذف اليها ايكتو  
جرام من الجبن المبروش وايكتو من قطع جبن آخر وقطع العجين جيداً  
واجعله اكليلاً واخبزه على ما تقدم

### اللقم بالمرابي والمشروب

حضر العجينة على ما تقدم واجعلها رخوة قليلاً حتى اذا اختمرت  
اضف اليها ٣٠ جراماً من السكر وقدم من شراب الروم او خمر مادر ٣٠  
جراماً من العنب او الزبيب و ١٥ جراماً من مربى الكباد المقطع قطعاً  
صغيرة وملققة صغيرة من الزعفران الناعم وخذ قالباً اكبر من العجينة مرتين  
وادهنه بالسمن وضع فيه العجينة ودعها في مكان دافئ ومتى اختمرت  
اخبزها نحو ٣٠ دقيقة

### قرص اللوز

خذ من اللوز ٣٠٠ جرام منها ١٠ لوزات مرة واقفها في الماء الغالي  
حتى اذا انفصلت القشرة ارفعها وصف اللوز وبرده ونقه واغسله ونشفه  
جيداً بخامة بيضاء واسحقه في هاوت واجعل منه عجينة تسقيها ببيضة  
تقسمها لثلاثة اقسام تسقي بقسم منها ثم باخر ثم باخر لثلاثين تحول اللوز  
الى زيت ومتى صحت جيداً اضف ٢٠٠ جرام من السكر و ٢٠٠ من  
السمن وملققة من ماء الزهر وقبضة صغيرة من الملح و ٣ بيضات تضع  
الواحدة بعد الاخرى واسحق جيداً ومتى عقدت العجينة ضعها في قصعة

واصنع ٥٠٠ جرام عجينة ذات ادوار على مافي الاقرص واعط خمسة ادوار  
واقسم العجينة قسمين واصنع منها كرتين ترقها بغلظ سنتيمتر وضع  
احدها في خيصة وابسط عجينة اللوز فوقها على بعد سنتيمتر من الخامة  
وسق الخامة باده النذهيب والماء وضع القسم الاخر من العجينة فوقها  
واكبس بالاعص على دائرها كي تلحم القسمين ببعضها واقطع من الدائر  
شيئاً ليكون مدراً وذهب ونقش وانش ٥٠ دقيقة ودعها تبرد ثم رش  
فوقها طبقة من السكر المنخول بمنخل حرير وقدم

### القرص بالتفاح

خذ ٥٠٠ جراماً من العجينة ذات الستة ادوار ورقها بغلظ نصف  
سنتيمتر ومن قالباً بالعجينة بحيث تلتق قعر القالب واقطع منها ما زاد  
على القالب زبنها بكيلو من خيصة التفاح واطبخ نصف ساعة وتحقق  
النضج ثم دعها تبرد وابسط فوقها طبقة من خيصة الشمس او مجلدة  
التفاح للتجميد

### القرص بالسكر

خذ القالب وزينه بعجينة ذات ادوار على ما ذكر ورش في قعر  
القالب طبقة من السكر الناعم وصف فوقها كيلاو من الكرز الناضج بعد  
ان تكون المرحت نواه وضم الكرز الى بعضه البعض واخبر نصف ساعة  
ورش السكر الناعم

### القرص بالكثيرى

خذ من الكثيرى ١٠ وقشرها واطبخها في طنجرة بنحو ٨ دسلترات  
من الماء وابعدنو من السكر ودعها ساعة على نار هادئة ومتى تحققت النضج  
صفها ودعها في قرص من التفاح تعالجها كما عالجت قرص التفاح وصف  
القطر بالمصفا وخثرها الى درجة ٣٢ ودعها تبرد وسقها بالكثيرى والتفاح



## القرص بالسكرما

خذ طنجرة واكسر فيها ٤ بيضات تبق زلال ٣ منها واضف ٤٠ جراماً من الطحين ودسيلتر من الحليب وامزج كي تصنع عجينة ورقها بنحو ٧ دسيلترات من الحليب على ٤ مرات لئلا يشجل واضف ٢٠ جراماً من السمّن واكتو من السكر ومبروش قشرة ليمون برنقال وحرك على النار الى حد الغليان ودعها تبرد ثم صبا في قرص محضر على ما ذكر في قرص التفاح واخبز نصف ساعة ودعها تبرد واخفق ما ابقته من زلال البيضات الثلاث حتى اذا سمك اضف ايكسو من السكر الناعم وابسط الزلال على القرص بكمية متوازية ورش السكر الناعم وحمر بالفرن

## حلاوة جوزية او لوزية

خذ من اللوز ايكسو ٤ واسمطه بالماء الغالي وصفه وبرد واقشره ونشفه بخامة وقطع كل لوزة عرضاً ست قطع متساوية وجففها امام الفرن او بمقلاة تضعها على الملة في داخلها اللوز المذكور وحركه جيداً حتى يجف كله وخذ مقلاة اخرى وضع فيها ايكسو ٢ من السكر الناعم واضف اليه ملعقة صغيرة من الخل وذوب السكر وضع اللوز المحفف فوقه وحرك بالملقعة . و يقتضى ان يكون اللوز سخناً عند اضافته الى السكر والا فيتحمص ويمتنع ثقله وخذ قالباً وادهنه بالزيت وخذ غطاء طنجرة وادهنه بالزيت ايضاً وخذ ملعقة من هذا الحلو وابسطها على الفطاء ومدّها رقيقة واكبسها بلطف وابسطها في قعر القالب وعلى حوافه كلها وضع في قعره طبقة ثم خذ من الحلو قدر بيضة ورققها والحلم القعر بالخوافي وكلما عملت دوراً اللحم بما قبله وباشر بالدور الاخر فوّه حتى يمتلي القالب ذلك يتطلب مزيد السرعة فانه اذا بردت الحلو يمتنع الصاق طبقاتها بعضها ببعض ومتى بردت الحلو فكها من القالب او زينها بما راق لك

وتصنع هذه الحلوى بهيئة سلات صغيرة تما لها من الكريما المخفوقة وتكلمها  
بالتوت الافرنجي او العليق

### قرص بالسمن والبيض

ضع في قصعة ٢٥٠ جراماً من الطحين و ٢٥٠ جراماً من السمن و ٣٥٠  
من السكر وقبصة صغيرة من الملح ومبروش قشرة ليمونة حامضة واربع  
بيضات وامزج البيض والطحين والسكر بملعقة جيداً واطفأ اليه السمن  
بعد ان تذوبه وامزجه بالعجينة وخذ قالباً وادهنه بالسمن بغلظ نصف ملتر  
وضع العجينة كلها بالقالب واخبزها ثلاثة ارباع الساعة وتحقق النضج بان  
تدخل في وسطها نصلة السكين فاذا ترطبت النصلة لم يتم النضج ومتى  
نضجت فكها من القالب ودعها تبرد وقدمها

### الفصل الثاني

في ما يقدم فاكهة ونقلها

#### معمول

خذ ٦ بيضات وافصل صفارها من زلالها وضع الصفار في زبدية  
والزلال في صحن واطفأ الى الصفار ٢٥٠ جراماً من السكر واخفق بملعقة  
خشب ٤ دقائق ثم اخفق الزلال حتى يجمد وامزجه بالصفار مضيئاً اليه  
١٢٥ جراماً من الطحين ثم اصنع بوقاً من ورق الكرتون وغره جيداً بغراء  
من عجينة وصب في داخله عجينة المعمول وسده جيداً ثم اقطع طرفه  
بنحو سنتيمترين واكبس عليه كي تصب منه على طلعجية ورق اقساماً  
من العجينة بمرض سنتيمترين وطول ٨ وكل من هذه الاقسام تكون  
معمولة او قرصاً بالسكر ودع ما بين المعمولة والثانية فسحة سنتيمترين

كي لا تلتصق المعمولات ببعضها في خبزها ثم خذ السكر الناعم المنخول  
 بمخل حرير ورش به المعمولات واخبزها على نار هادئة ١٠ دقائق ودع  
 المعمولات تبرد على طاحية ورق ثم ارفعها وصفها اكليلاً فوق بعضها البعض  
 وعطرها اما بخروب اميركا او بليمونة حامضة او بزهرة البرتقال

### المعكرونة حلوى

خذ ٢٠٠ جرام من اللوز منها ٦ مرة وامحها بينما تسقيها زلال البيض  
 حتى اذا محقتها جيداً اضع ١٥٠ جراماً من السكر وامزج اضع نصف  
 زلال بيضة وامزج ايضاً واضف ١٦٠ جراماً من السكر واصل المزج ثم  
 اضع نصف زلال بيضة ايضاً ويقتضي ان تكون هذه العجينة رخوة  
 بدون ان تنفلس واختم العمل باضافة نصف زلال بيضة حتى اذا  
 تمت العجينة خذ ملعقة صغيرة واملاها منها وصبها بالاصبع على طاحية  
 ورق بحيث يتكون منها قطع مدورة بعرض ٣ سنتيمترات وغلظ  
 سنتيمتر ورش على هذه الاقراص او المعكرونة طبقة خفيفة من السكر  
 الناعم المنخول واخبزها بالفرن على نار قوية حتى اذا اشقرت تكون قد  
 استوفت الخبز

### المربيات

ان المربيات تكون اعتيادياً من الخوخ الطري او اليابس والتفاح  
 والاجاص والشمش والدراقن والسفرجل

### خبيزة الاجاص السكري (الكثيري الاجاص)

خذ ٧ اجاصات متعادلة الحجم واقشرها بحيث تكون مصقولة ولا  
 يظهر عليها اثر السكين وضعها في طنجرة وغطها بقطر بدرجة ١٦ واضف  
 الى القطر ملعقة صغيرة من لعل نباتي وربع راس من خروب اميركا  
 واظبخ على نار هادئة حتى اذا لان الاجاص تحت الاصبع يكون قد تنضج



ودع الاجاصات تبرد في القطر ونشفها وخثر القطر على نار قوية حتى  
الدرجة ٣٢ وضع اجاصة في وسط قصعة الخبيصة و٦ حولها ورش عليها  
القطر بارد في آخر دقيقة

### غيرها

اذا كانت الاجاصات كبيرة قطعها اربعا واقشرها وارفع بزرها وانقعها  
في الماء البارد ثم صفها على خامة بيضاء واطبخها في طنجرة في الماء والسكر  
وقليل من القرفة واذا كانت الاجاصات صغيرة ودعها برمتها واقشرها  
وارفع طرفيها والقها في الماء البارد لتستمر بيضاء واطبخها بالسكر والماء  
وقليل من القرفة حتى اذا انفجحت اخرجها وخثرها بالقطر وصبها على  
الاجاصات

### خبيصة الاجاص الشتوي

خذ ٤ اجاصات واقطع كلاً منها ٦ قطع متعادلة واحفظ نصف اجاصة  
لتسكون في الوسط واقشر القطع واخرج لبها وبزرها واطبخها في قطر  
بدرجة ١٦ ومعها ملعقة لعل واقشر نصف ليمونة حامضة ونتحقق النضج  
بان تلين الاجاصات تحت الاصبع ثم صف القطع في قصعة الخبيصة  
بشكل وردة واجعل القطعة الباقية في الوسط وسق بالقطر الخثر الى  
درجة ٣٠ وقدم

### خبيصة الاجاص الكبير

خذ ٥ اجاصات واقطعها شظيرين واخرج لبها وبزرها واقشرها عميقاً  
واحفظ قطعة تدورها لتضعها في الوسط واطبخ بدرجة ١٦ في قطر يغمر  
الاجاصات تماماً وصف الاجاصات من القطر ثم صف القطر وصف الاجاصات  
بشكل وردة وسقها بالقطر الخثر بدرجة ٣٠

### خبیصة التفاح

خذ من التفاح ٤ واقطعها شطرين واخرج لبها وبزرها واقشرها  
 وضع في طنجرة ٨ دسيلات قطر بدرجة ١٦ وعصير لیمونة حامضة واطبخ  
 برفق حتى اذا نضج التفاح صف على منخل وصف القطر وخثرها بدرجة  
 ٣٢ حتى اذا برد التفاح صفه في القصعة و ١ في الوسط و ٧ حولها وسقمها  
 بالقطر الخثر بدرجة ٣٢

### غيرها

خذ من التفاح اجوده واسلمه وقطعه ارباعاً وارفع بزره والقه  
 في الماء البارد واطبخه في طنجرة بالماء والسكر وقليل من قشر  
 لیمونة حامضة

### خبیصة التفاح التام

خذ عدة تفاحات واقشرها واخرج لبها وبزرها بمنقرة وضعها في  
 طنجرة في الماء والسكر واطبخها دون ان تكسر او تنهس وصيها في قصعة  
 حتى اذا بردت زين داخلها بمجلاة الكشمش وخثر القطر الذي طبختها  
 به وصيها في صحن وغط بها التفاحات ولك ان تزين التفاحات بزهرة  
 البنفسج قبل ان تصب عليها القطر

### خبیصة الخوخ ( او القراصية )

خذ ٥٠٠ جرام من الخوخ واغسله وضعه في طنجرة تملأها ماء واطبخ  
 برفق واضف ٥ جرامات من القرفة ومتى نضج الخوخ صفه على المنخل  
 وصف الزوم بالمصفاة واخرج القرفة واضف ٦٠ جراماً من السكر وخثر  
 الزوم بدرجة ٣٢ وضع الخوخات بالقصعة وصب الزوم بارداً

## غيرها

خذ ٢٥٠ جراماً من الخوخ الجيد وانقعه ساعتين في الماء البارد ثم ضع الخوخ في طنجرة في قدحي ماء بحيث تغطيه كفاية واضف قشرة ليمونة حامضة وقطعة صغيرة من القرفة وقدر جوزة من الزبدة و ١٢٥ جراماً من السكر واطبخ على نار هادئة نحو ٣ ساعات حتى اذا لان الخوخ اضف اليه قدحاً من الخمر الاحمر الجيد واغل حتى يبرد واخرجه من النار وقدمه بارداً

## خبیصة الكرز

خذ من الكرز ٥٠٠ جرام واقطع اعناقها تاركا شيئاً منها وضع في مقلاة دسيليترين من الماء واضف ٢٥٠ جراماً من السكر واغله فاذا ذاب وجلي اضف اليه الكرز وغط الطنجرة واطبخ ٥ دقائق برفق وصف على المنخل وصف الزوم وصف الكرز في القصعة واعناقها الى فوق وختر الزوم الى درجة ٣٠ ودعه يبرد وسق الكرز وقدم

## غيرها

خذ من الكرز اجوده واجمله واقطع نصف اعناقه وانخره من راحه بالابرة والقه بالماء البارد ثم صفه وغطسه في قطر بدرجة الغليان حتى اذا غلي اخرجه ودعه يبرد ثم صبه في القصعة

## خبیصة الكشمش

خذ ٥٠٠ جرام من جيد الكشمش الاحمر واغسله واخرجه في الحال وضعه في اناء واضف ايكتو ٣ من السكر الناعم ونصف دسيليتر من الماء وشل الكشمش كي يذوب السكر ثم ضع الكشمش في قصعة ويمد ساعتين اذا شلي الكشمش جيداً يكون القطر قد جلد واحمر وذلك من المريات الصيفية الفاخرة



### خبيصة المشمش

خذ من المشمش ٨ ناضجة وشقها شطرين واخرج نواها واحفظه ذوب في مقلاة ٢٥٠ جراماً من السكر في دسيلاترين من الماء - حتى اخذ في الغلي ضع المشمش في السكر واطبخ يرفق ٥ دقائق وصف على النار وصف الزوم وخثر الى ٣٠ درجة وصف من المشمش في قصعة ٥ في وسط وامن فوق وما تبقى حوله واكسر ما ابقىت من النوى ونقها وض على كل شطر وسق المشمش بالزوم وقدم

غيرها

خذ من المشمش اجوده واقطعه شطرين او دعه كاملاً واخرج نواه وتكون قد حفرت القطر وقدح ماء و١٢٥ جراماً من السكر واطبخ المشمش بالقطر واقتط الزفرة حتى اذا لان صفه في قصعة ثم صب فوقه القطر بعد ان تكون قد خثرته

### خبيصة البرقوق (خوخ الاصفر)

خذ من البرقوق ٢٠ واطبخها في طنجرة في ٢٥٠ جراماً من السكر ودسيلاترين من الماء وغط الطنجرة واطبخ يرفق ١٠ دقائق وصف البرقوق وحسب الزوم وخثره الى درجة ٣٠ وصف البرقوق في قصعة وقدم

### خبيصة البرنقال

خذ ٤ برنقالات ونقها وقطع كلاً منها عشراً واخرج قشرتها البيضاء وبزرها واحفظ نصف احدها لتضعه في الوسط واطبخ ايكت - من السكر الى درجة ٣٦ وصب السكر فاتراً على البرنقالات بعد ان تكور ضعتهافي اناء وغطها ودعها ساعتين في القطر وصفها على المنخل وصف القطر او خثره الى درجة ٣٢ وصف البرنقالات بشكل وردة وضع نصف البرنقال الباقية في الوسط وسق بالقطر وقدم

## غيرها

خذ البرنقالات وارفع قشرها الداخلي وانخزها في اماكن كثيرة والقها بالماء البارد ثم ضعها ٥ دقائق في الماء الغالي واغسبها ثانية بالماء البارد وصفها واطبخها في القطر الذي حضرته وصبه في زبديّة حتى اذا برد قطع البرنقالات اربعا وصفها في قصعة وسقها بالقطر

## البرنقال بالمشروبات

خذ ٤ برنقالات واقطعها بقشرها قطعاً بغلظ نصف سنتيمتر وصفها اكليلاً في قصعة ورش عليها ٧٠ جراماً من السكر الناعم واضف دسيليترًا من شراب الروم والعرق او عرق الكرز. اما اذا كانت المشروبات عنبرية اي بالسكر كمبيري الانيسون فلا تضع اذ ذاك من السكر اكثر من ٥٠ جراماً

## خبیصة الکستنا

خذ من الكستنا اجودها واسلمها وضعها في مقلاة في كمية من الماء كافية حتى اذا نضجت اقرسها وغطسها في القطر الغالي ومق غلت برهة اخرجها من النار وعطرها اما بقليل من ماء الزهر واما بصير خرنوب او بركا

## الکستنا شعيرية

حضر الكستنا على ما تقدم واغلها حتى يخنر العصير وصف الكستنا بمنخل مشريط واكبسها على المنخل بحيث تنزل في القصعة شعيرية فانها ترفع من نفعها بعلو ٤ سنتيمترات ولا تسمها لئلا تعدم هيئة الشعيرية التي هي عليها

## البرنقال مجلدًا بالسكر المذوب

خذ ٣ برنقالات واقشرها مراعيًا قشرتها الداخلية البيضاء كي لا يخرج الروم منها وافصلها ارباعاً وخذ شياشاً من خشب بطول ١٠ سنتيمترات

وغلظ ٤ وادخل الشيش في كل قسم حتى نصفه وصف البرنقال على منخل واحرص ان تمس بعضها البعض وجففها ساعتين وخذ ٥٠٠ جرام من السكر وضعها في مقلاة واضف اليها دسيلترين ونصفاً من الماء حتى اذا ذاب السكر وضعه على نار قوية ليغلي وفي اثناء الغلي اقشط الزفرة عنه واذا ازداد غلياً ولو قليلاً يصفر فدعه دقيقة ثم اغمس في داخله كل قطعة من البرنقال ومتى بردت القطع صفها في قصعة

### الكستنا مجلدة بالسكر المذوب

خذ من الكستنا ٦٣ وشقها خفيفاً وحمصها بالمقلاة واقشرها ونقها ودعها تبرد وشكها بالشيش على ما تقدم في البرنقال وغطها بالسكر المذوب على ما رايت واختم العمل كذلك

### الكشمش بالسكر

خذ زلال بيضة واخفقه في صحن بمعلقة صغيرة من الماء ودعه يركد لحظة وخذ ٥٠٠ جرام من السكر الناعمة وضعها على طاحية ورق وخذ ٤٠ عنقوداً من الكشمش واغمسها واحداً واحداً في زلال البيض ولتها بالسكر الناعم بحيث يغطيها السكر وهزها قليلاً وضعها على المصبع حتى اذا جفت قدمها

### الكشمش

خذ من الكشمش ٤ كيلو جرامات النصف من الابيض والنصف من الاحمر وكيلو جراماً من العليق وضعه في طنجرة المرابي واضف اليه ليتراً من الماء وضعه على نار قوية وحرك بالمفرقة كي لا يلتصق واغل ٨ دقائق ثم ضع على الزبديّة منخلًا من شعر وصب عليه الكشمش والعليق ومتى احسكت التحفية زن العصير واضف لكل ايكيتو منها ايكيتو ٦ من



السكر وذوب على النار وصف بمنخل حرير واقسمها قسمين واطبخ كل قسم منها على نار قوية بدرجة ٢٨ وضعها في الآنية حتى اذا بردت خذ ورقة ودورها على قدر داخل الوعاء وغمسها بالערق وضعها على المربي وغطه بورقة ثانية واحفظه في مكان ناشف لكن غير حار كثيراً

### مجلدة عناقيد الكشمش

خذ كمية من عناقيد الكشمش يكون الثلثان من الكشمش الاحمر والثلث من الابيض وافطر حبه بشوكة قابضاً على العنقود من عنقه فينزل الحب في الطنجرة وضعه على النار في قدح من العرق حتى اذا حمي وفتح صف بمنخل من شعر واكبس عليه حتى يصفي زومه ووزن الزوم وضع قدره سكرًا وضعه على النار حتى اذا اخذ يغلي وبدأ السكر يذوب اخرج المربي واقتطع زفرته وصبه على الآنية وعلى هذه الطريقة تحفظ الفاكهة راحتها الذكية ويكون المربي شفافاً وفاخراً ومن ثم لا تزد في الطبخ عن الوقت المعين او ان تراعي الاقتصاد وتبقص في السكر فتضع السكر من باب الثلاثة الارباع لا غير . ولك بعد ان تنشط الزفرة عن المربي ان تضيف اليه كيلو جراماً من العليق ومثله من السكر

### مربي الكرز

خذ الكرز ونقه حتى يتبقى منه كيلو جرام واخرج اعناققه ونواه ولا تخدشه وخذ ٢٥٠ جراماً من السكر وضعه والكرز في طنجرة في نصف لتر من الماء والنار قوية وحرك بالمفرقة خفيفاً لئلا يتخدش الكرز واخرج من النار وصب الكرز في اناء ودعه الى القد ورجعه الى الطنجرة مضيفاً اليه ٢٥٠ جراماً من السكر واطبخ ثانية واخرجه حتى اذا برد وضعه في آنية وغطه على ما ذكر في باب مجلدة الكشمش

## غيرها

خذ من الكرز اجوده وما كان ناضجاً منه وارفع منه الاعناق والنوي وزنه وخذ ٣٧٥ جراماً من السكر لكل ٥٠٠ جرام من الكرز واغل السكر في نصف كيلو جرام من الماء حتى اذا صلح القطر امزج به الكرز وغط الطنجرة وبعد ان يغلي قليلاً اقص عنه الزفرة واخرجه من النار وصب الكل في قصعة من الفخار ودعه يركد ساعات وفي الغد صف الكرز على منخل واضف الى القطر نصف كيلو من الكشمش وضعه على النار واقشط الزفرة واطبخ وامزج الكرز قليلاً واخرج من النار واقشط الزفرة وصب في الآنية تاركاً قيراطاً منها ودعها تبرد ثم املاها من مجلدة الكشمش

## مر بي التوت الافرنجي

مر بي التوت الافرنجي كالكشمش على ان عصيره يتخثر ثلاث مرات لان زومه اكثر ويربي ايضاً على ما يأتي . خذ من هذا التوت اجوده ونقه وانقه في الماء الغالي كي تذبله وصفه على منخل وخذ من السكر كمية كافية واجعله قطراً تليق فيه التوت حتى اذا غلي قليلاً اخرج من النار وصبه في آنية تملأ ثلاثة ارباعها الفاكهة وضع من القطر كمية متعادلة ودعها تبرد ثم املاها عرقاً وغطها بالورق فعلى طول المدة يمتزج العرق بالفاكهة والقطر فيصبح مر بي فاخراً

## مر بي المشمش

خذ من المشمش ٤ كيلو جرامات ونقه وقطعه وضعه في اناء في كيلو جرامين و ٤٠٠ من السكر المسحوق وحرك بملعقة من خشب حتى اذا ذاب السكر وضع المشمش بالطنجرة وحرك بالمغرفة ١٠ دقائق وهي تغلي واخرج المغرفة ومتى انضج ضعه في اناء ودعه يبرد وغطه على ما تقدم بمجلدة الكشمش

## مجلدة التفاح

خذ من التفاح ٣ كيلو جرامات وثقه وضمه في طنجرة في ٤ لترات من الماء . اغله حتى ينضج وصفه على منخل شعر وزن عصيره ورجعه الى الطنجرة في ٦ ايكثو من السكر المقطع قطعاً صغيرة لكل ايكثو من العصير وذوب على النار وصف بخامة واقسمه الى قسمين واطبخه بدرجة ٢٨ وضعه في الانية وغط بورق مدورة مغموسة بالعرق

## غيرها

خذ التفاح واقشره وقطعه وارفع لبه وبزره والقه في الماء البارد وصفه وضمه في طنجرة بماء تقمره واضف اليه عصير ليمونتين حامضتين وضعه على النار حتى اذا نضج اخرجيه وصفه على منخل ولا تكبسه وزن عصيره وضم اليها قدره من السكر الشقف وضع على النار واغسل الزفرة واخرج من النار وبعد ١٠ دقائق صبه في الانية

## مجلدة السفرجل

خذ من السفرجل كيلو جرامين وقطعه ارباعاً واخرج جلده ولبه وبزره لما تنقيه وضمه في قصعة بالماء البارد ثم ضعه في طنجرة في ٤ لترات من الماء واطبخ حتى يتربى وصفه على منخل وزن العصير وضع لكل ايكثو منه ٦ من السكر واختم العمل على ما تقدم في مجلدة التفاح . وقس عليه مجلدة المشمش

## لب الجوز الاخضر بالحصرم

خذ لب الجوز الاخضر وضمه في وعاء ومقه بنصف دسيلاتر من عصير الحصرم واضف ٣٠ جراماً من الملح وقبضتين من البهار وحضره ٥ دقائق قبل التقديم



### شراب العليق

خذ من العليق الطري المنقى ما تشاء وضعه في قصعة من نخار واضف اليه كمية كافية من خل الخمر الابيض وبعد نعه ٨ ايام وقد بدت قشرة على وجه القصعة وراق العصير من تحتها اقصط القشرة وصف العصير بمنخل شعر ثم يخرقة من صوف وزن العصير وضع لكل ٥٠٠ جرام منها ٧٥٠ جراماً من السكر وضعها على النار واقشط الزفرة عند الغلي واخرجه في الحال وصبه في اناء كي يبرد ثم ضعه في فئاني تضعها في مكان فيه طراوة

### شراب الكشمش في العليق

خذ من العليق ٥٠٠ جرام وعناقيد من الكشمش الاحمر ٣ كيلو جرامات ومن الكرز ٥٠٠ جرام ونق الكشمش والعليق واقطع اعناق الكرز واسحق ذلك كله معاً ودعه يخمّر في قصعة ٨ ايام اواقل او اكثر بحسب طراوة الفاكهة ونضجها حتى اذا راق عصيرها صفه بمنخل وزنه وضع لكل ٥٠٠ جرام منه ٧٥٠ جراماً من السكر واطبخ واقشط الزفرة قبل ان يغلي ومتى غلي صبه في قصعة ودعه يبرد ثم ضعه في فئاني تضعها في اماكن فيها طراوة واما شراب الكشمش البسيط فيصنع من الكشمش والكرز والسكر بالطريقة والكمية عينها

### شراب الكرز

حضره كتحضير شراب الكشمش والعليق مستعملًا التنااسب الملائم اي ان يكون الكرز قدر الكشمش والعليق ست مرات

### شراب البزور

خذ من اللوز الحلو ٧٥٠ جراماً ومن المر ١٢٥ جراماً ونق واسحق واضف قليلاً من الماء وملعقة سكر ناعم حتى اذا صارت عجينة حلها بليتر

ونصف من الماء السخن واستحلب في خرقة وخذ من السكر كيلوجرامين  
واغله واتق فيه المستحلب واغل وحرك في المعلقة ومتى اخذ في الغلي اضع  
اليه نصف قدح من ماء الزهر وصب هذا الشراب في قصعة فاذا برد  
ضعه في قنينة . ولك في سحق اللوز ان تضيف اليه ٥٠ جراما من الاربعة  
البرزور المبردة فيكون شرابا من المرطبات الفاخرة

### الفصل الثالث

#### الحشوات . حشوة كوديفو

خذ من نخذ الجمل ٥٠٠ كرام ومن شحم كلى البقر ٧٥٠ ونظفها  
وعرقها واقزم كلاهما وحده ثم اخلطهما معاً وتبلها بالبهار والملح وقليل  
من جوز الطيب واسحقها في الهاون واضف اليها بيضتين الواحدة بعد  
ال اخرى وامزج جيداً وضع هذه الحشوة على الجليد او في محل بارد .  
وخذ بيضتين و ٣٠ جراماً من الطحين و ٣ دسيلات من الحليب وقبصة  
ملح واصنع هذه الكريما على الفرن بينما تحركها فاذا اخذت بالغليان ضعها  
في قصعة ماء لتبرد ورش الحشوة الى الهاون واسحقها واضف اليها الكريما  
المذكورة على ٣ دفعات واضف بيضتين وايتو من الجليد ايام الحرشيناً  
فشيئاً واما في ايام البرد فالماء البارد كاف وتستعمل هذه الحشوة اما كتلا  
واما مقضباً مملوقة بالماء او بالمرقة الغالية واذا اضفت اليها قروم البقدونس  
والسببول والاشالوت تكون كوديفو بالحشائش الناعمة تحشوها بالسنبوسك

#### الحشوة زينة للكستلاتة وغيرها

خذ من مملح الخنزير ٥٢٠ جراماً واضف ١٢٥ جراماً من السمن و ٤  
ملاعق من زيت الزيتون وكذلك من الفطر المفروم وملعقتين من مفروم  
الاشالوت واقل ٥ دقائق على النار واضف ملعقتين من مفروم البقدونس

واقل ٣ دقائق وتبل بالملح والبهار والعطريات واستعمل هذه الحشوة كيف شئت  
وهي تلائم غالباً الكستلاتة والاسنة والسميسكات وما تشوى ويقل بالورق

### الحشوة مقلية للمحمرات

خذ حطام العجل معرقة او ٣٥٠ جراماً من نخذ العجل وضع في طنجرة  
سمناً وملحاً وبهاراً وجوز طيب وبقدر نساء واشالوتاً مفروماً وورقة غار  
وبصلة مقطعة وملعقة من مفروم الفطر وحرّص ذلك كله ١٠ دقائق ثم  
ارفع الغار والبصل وافرغ ما تبقى ثم ضع في طنجرة قطعة من لب الخبز وشيئاً  
من المرققة وخثر فتكون فتة فضع ثلثاً من اللحم وثلثاً من فتة الخبز وثلثاً من  
الزبدة الطرية وامزج ذلك كله جيداً في الهاون وتبل واضف صفارات  
بيض . ذلك يستعمل للاشكال المحمرة . واذا وجدت اكباد الطائر  
فعرقها واستعملها بدلاً من لحم العجل فانها مفضلة عليه

### حشوة الطائر

تصنع هذه الحشوات مثل حشوة كوديفو الا انها تستعمل لاسفائن  
الطائر او هبره بدلاً من البقر والضأن ولك ان تضيف اليها ماء الاعمق من  
مفروم الكفاة او الفطر المقلين بالسمن . خذ هبر الدجاج واسحقه واضف  
اليه ٣٠ جراماً من ضرع البقرة و ٣٠٠ من فتة لب الخبز واسحق هبر الدجاج  
والضرع في هاون واضف الفتة وتبل بالملح والبهار وجوز الطيب حتى اذا  
نعم ذلك كله اضف نصف دسيلمتر من الالمانية الخثرة وجرب كتلة صغيرة  
منها ووقع الحشوة موقعها واضف اليها من الالمانية او الكريما المضاعفة

### حشوة الحجال

خذ من هبر الحجال والدجاجة القدر المتقدم وعالج كذلك واضف  
الاسبانيولية الخثرة في خلاصة الحجال

### حشوة البلطي

خذ من هبر البلطي ٥٠٠ جرام وانخلها بمنخل واضف اليها ٣٠٠



جرام من السمك و ٣٠٠ من فنة الخبز بالمرقة وتبل ومق بيضتين بالامانية  
السمك على ما تقدم وقس عليه حشوة الشبوط والبوري والحنكليش  
البحري والنري

### حشوة الكبد

خذ من كبد العجل او الضان الطري ٥٠٠ جرام او ١٠٠ من خسر  
البقرة و ٢٠ جراماً من فنة الخبز بالمرقة وعالج على ما تقدم واضف البهار  
والمالح وجوز الطيب واسحق وانخل ورجع الى الهاون وامزج بينها تسحق  
٥ صفارات بيض واحداً بعد واحد واحش بها ما تشاء

### الصالحات

لقد قسمنا الصالحات الى اصل وفرع فالامهات الاسبانيولية وغيرها  
للطعام كالالوان للصور ويعتمد عليها الطباخ ويصنعها سلفاً ليستعملها  
وحدها او في تركيب غيرها من الصالحات

### الاسبانيولية فطارية

تصنع من لحم نخذ العجل ونخذ البقر المقلبين بالسمك والبصل وتسقى  
بزوم اللحم حتى تحمر وينضج اللحم فيضاف اليها مرق اللحم وباقة مزينة  
وجزر وقرنفل وملح وسكر وتصفى بالمصفاة ويصنع لها روبة من السمك  
والطحين تسقى بها وتغسل الزفرة ثم الدهن وتصفى وتحفظ الى حين الاقتضاء

### الاسبانيولية صيامية

تصنع من هبر السمك البوري والباطي وغيرهما ونقلي بالسمك والبصل  
ويضاف اليها الخمر الابيض وتسقى بمرقة السمك المخترة ثم يضاف اليها باقة  
مزينة وجزر وملح وقرنفل واطبخ حتى تنضج واصنع روبة من السمك  
المفقس والطحين وسقى بزوم السمك واطبخ برفق وصف بالمصفاة واحفظ  
الى حين الاقتضاء

## المخملية فطارية

تصنع من لحم نخذ العجل ودجاج مفصول الهبر وتحتها السمن والبصل  
ويضاف اليها من زوم اللحم وتسقى به ويضاف الملح والقرنفل والسكر  
والجزر وباقة مزينة حتى يتم النضج فيصفي الزوم ويقشط الدهن وتصنع  
روبة الطحين والسمن المنقس وتسقى بزوم الطبخة واطبخ برفق واقتطع  
الزفرة ثم الدهن ثم صف بمصفاة واحفظ الى حين الاقتضاء

## المخملية صيامية

تصنع من هبر السمك البلطي والبوري وغيرهما ويضاف اليه البصل  
والقرنفل والجزر والخمر الابيض وباقة مزينة وملح وتطبخ برفق ثم تسقى  
بالخمر الابيض والماء وتقلي وتقطع عنها الزفرة حتى تنضج وتصفى ثم تصنع  
روبة من السمن والطحين واضفها الى الصالصة وخثر وصف بالمصفاة واحفظ

## الالمانية

اصنعها من خلاصة الطائر وخلاصة الفطر والمخملية الفطارية وخثر ثم  
عقد البيض بالسمن وصف وغط بمزقة الطائر  
هذه اعم الصالصات وما يتفرع منها ذكرناه في باب الصالصة

## الفصل الرابع

### خلاصة الطائر

اصنعها من الطائر اذا فصلت هبره وانخذه منه وكسرت قفصه وعضامه  
واضفها الى لحم نخذ العجل وسقها بمزقة الطائر المحثرة واضف البصل  
والقرنفل والجزر وباقة مزينة واغل واقتطع الزفرة ثم اطبخ برفق وصف  
بالمصفاة واقتطع الدهن واحفظ

## خلاصة الكفاية

تصنع من الكفاية في الخمر ومرة الطائر وباقية مزينة والملح والقرنفل  
وجوز الطيب واغل واخرج عن النار متى بردت صف بمخرقة واحفظ

## خلاصة السمك

خذ هبر السمك وضعه في طنجرة بالبصل والقرنفل والجزر وباقية مزينة  
والاشالوت والملح والبهار والخمر الابيض واغل ثم اضف مرقه السمك  
المخترة وكرر الغلي فاذا نضج اقشط الزفرة وصف بالمصفاة واحفظ

## خلاصة اللحوم والخضرة

تصنع من لحم نخذ العجل ومن الجنبون الهبر والمدهن معاً ومن الملح  
المدهن بمدقشر جلده و يضاف الى ذلك الجزر والبصل وورق الغار  
والصعتر والاشالوت ويغلى حتى يشقر ويسقى بالخمر وزوم اللحم ويغلي  
ويطبخ برفق ويصفى ويحفظ

## خلاصة الحجال

تصنع من اقفاص الحجال وعظامها دون هبرها وانفاذاها ومن البصل  
والجزر والقرنفل وجوز الطيب والخمر وباقية مزينة وتحمى وتسقى بالمرقة  
المخترة وتغلى وتقسط زفرتها وتطبخ برفق ثم تصفى بالمصفاة وتحفظ . وقس  
عليه خلاصة الديك البري ودجاج الارض والارنب الخ

## العصارات

تستعمل العصارات وحدها اوزينة للشوي وغيره من الاشكال  
وهي تستخرج من الخضرة اليابسة او الخضراء

## عصارة الخضرة اليابسة

خذ الخضرة اليابسة كالعدس واللوبياء وانقعها مساء في الماء الفاتر واطبخ



في الغد يرفق في الماء والسمن والبصل والبقدونس فاذا انضجت صف بمنخل من  
شعر واذا استعملتها لزيينة اللحم حم السمن واذف اليه مفروم الاشالوت  
واضف العصارة وتبل بالملح والبهار وسقى بزوم اللحم فطار ياو بالحليب صيامياً

### عصارة الخضرة الخضراء

الخضرة الخضراء كالجزر واللفت وغيرهما اغسلها واذبلها بالماء الغالي  
واسلقها واهرمها وصفها وضعها في طنجرة ومعها من الخمالية وسقها بالمرقة  
او بصغار البيض وتبل بالبهار

### زنكل للطائر (كنل)

خذ هبر الدجاج المشوي الممرق وقدره من الكماية المقطعة المغطاة  
بالصاصة الالمانية الخثرة ورش على المائدة لب الخبز وقطع ماذكر زنكلًا  
تضعه في البيض المسحوق المتبل بالملح والزيت والبهار ولته بلب الخبز  
وقبل التقديم اقله بقلية حامية وزين بالبقدونس وقدم بدون صاصة او  
بصاصة البنادورى او البهارية او غيرها

### زنكل الارنب

خذ هبر الارنب المشوي وعرقه وقطعه واضف قدره كماية وفطراً وغط  
بالاسبانيولية الخثرة بخلاصة الارنب وقس عليه سائر زنكل اللحم والكبد

### زنكل السمك

خذ هبر البلطي او ممكة موسى المسلوقة المقطع وخثر بالخمالية الصيامية  
وعقد بالبيض واضف البقدونس المفروم المذبل وامزج الهبر بالصاصة

### مجلدة اللحوم

تصنع المجلدة من لحم نخذ العجل وساقه المنسول العظام وارجله المنسولة  
العظام والمذبله ودجاجة منفصلة الهبر واسفل نخذ البقر وتربط هذه اللحوم

كلها وتسلق بالماء والملح وتغسل زفرتها وتبرد فيدخلها باقة من بنة وبصل  
وقرنفل وجزر وكراث وتطبخ برفق حتى تنضج ويصفى الزوم ويطبخ برفق حتى  
يجف ويحمد ثم يروق بزالال البيض ومدقوق هبر الدجاج والملح والبهار والخمر

### مجلدة الاسماك

ضع في طنجرة البوري والبلطي والدري واصف البصل والقرنفل والجزر  
ورق الكرفس والثوم والملح وباقة من بنة واسلق بالماء واقسط الزفرة  
ثم اطبخ برفق حتى اذا حمد الزوم صفه بخرقه وذق التائلة وروقه بالخمر  
وزلال البيض ومدقوق من هبر البوري واختم العمل كما تقدم في المجلدة

### الجلاتيات

خذ مثلاً ديكاً هندياً واصمطه وافزره واقطع رجليه واجنحه وعنقه  
ما عدا الجلدة وانسل عظامه ورق نخده وهبره وارفع شيئاً من هبر بطنه  
وشك هبره بالمالح الهبر وتل بالمالح والبهار والعطريات واصنع حشوة من  
هبر العجل والمالح المدخن المفرومين ناعماً والمسخوفين في هاون ان امكن  
وضع كثيراً من البهار والملح والعطريات وابسط على الديك طبقة حشوة  
بغلظ الاصبع وفوقها طبقة شرابي بغلظ اصبع صغيرة من مملح الخنزير المتبللة  
كالخشوة وضع شرحية ثم هبراً من الديك واذا كان الهبر قليلاً خذ من  
هبر العجل او من الجنبون او السكماية ثم طبقة حشوة ثم شرابي ثم هبراً  
وواصل العمل حتى النهاية وخط الديك من ظهره واعصر ليمونة حامضة  
على بطنه وغطه بشرحية مملح وكفنه بخامة تخطها شلاً واطبخ ٣ ساعات  
واصف الى الزوم ارجل البقر وجلده المالح وليكن الملح وافياد مع الجلالتين  
تبرد في زومها نصف ساعة ثم اخرجها واعصرها اخرجاً لازوم ومتى جمدت  
ارفع الخامة واقشط دهن الزوم الجامد وخذ زلال البيض واخفقه وامزجه  
بالزوم وضعه على النار ومتى اخذ يغلي اخرجها وغطه وفوقه نار قوية ودعه  
على جانب الموقد حتى اذا نضج روقه بعصير الليمون الحامض ودعه ٣ ساعات

ثم صف بخزفة ومتى جمد الزوم زين به الجلانين

### البوزة والشربات

ان البوزة تكون بالكريم او بالفاكهة وتسحق الاولي بالكريم او  
الحليب والسكر وصفار البيض والعطريات وخرنوب امير كاوالقهوة وزهر  
البرتقال الى آخره والثانية بالسكر وعصير الفاكهة والكشمش والفريز  
والعاليق والبرتقال والليمون الحامض الخ وفي كل الوجوه خذ وعاء البوزة  
وهو من تلك وضع فيه ما حضرته للتجليد وضعه في مزيج صفة اجزاء من  
الجليد المذوق وجزئين من الملح وحركه بقضيب وهكذا الى ان يجمد  
المستحضر و يصير بوزة وغطه ودعه لحظه وصبه في الاقداح  
اما الشربات فهي كالبوزة من حيث تركيبها على ان البوزة تكون  
جامدة وبالعكس الشربات

### ترويق السكر وتعقيده

هما عملان يتطلبان مزيد الحذق والانتباه ولاجل ان تروق السكر  
خذ زلال البيض واخفقه بينا تسقيه بنحو لترين من الماء واكسر السكر  
شقة واحدة واضف اليه نصف المحلول المذكور واغل واقتط الزفرة بملقعة  
خشب وصق هذا العصير حيناً بعد حين بينا تقتط الزفرة حتى اذا  
ايضت الزفرة جداً عقد السكر بالدرجة التي تراها

### تعقيد السكر

يعقد السكر فيكون شرباً او قطراً او يكون تعقيده بحسب الدرجة  
التي يحتاج عصيره اليها فيكون اولاً رخواً لا يعلق على الخزفة ثم عقده  
بحيث يجمد على طرف المعلقة ويصير خيوطاً ثم يعقد من درجة الى اخرى  
وقد عدوها ثمانى درجات آخرها ما يجمد ويصير كالبور

انتهى



## خاتمة

ذكرنا في هذا الكتاب مئات من ألوان الطعام وذكرنا الكمية التي  
يتרכب منها كل نوع والآن يجدر بنا ان نذكر كيفية اجتناس وشكل  
اللحوم حتى اذا دقق الطامحي في المقدار والشكل جاء الطعام نفيساً . فلكي  
تأكل كل ذلك طعام خذ من اللحوم اجودها وتجنب لحوم الحيوانات الهرمة  
المريضة الهزيلة التي تحرم الطعام لذته وتسبب امراضاً للكلين . واللحوم  
ثلاثة انواع : اللحوم البيضاء واللحوم الحمراء واللحوم السوداء

( البيضاء ) : هي لحم العجل الصغير والجدي والحمل وسفائن الدجاج  
والاسماك والاوز والبط والحمائم والارنب

( الحمراء ) : منها الثور والخروف والماعز

( السوداء ) منها الديك البري والحجل وذكر البط والتميس البري  
والارنب البري والخنزير وهذا الاخير يمسر هضمه

ولا يتم هضم اللحم كما ينبغي الا اذا تجزأ اجزاء صغيرة بحيث تتمكن  
عصارة المعدة والامعاء من هضمها

واذا شئت اكل اللحم مسلوقاً فضعه في الماء بعد غليانه . واما اذا  
رغبت في اكل المرق فضع اللحم قطعاً في الماء البارد وزد الحرارة تدريجاً  
الى درجة الغليان وداوم ذلك الى ان يتم النضج . اما المقلي من اللحم فمسر  
هضمه جداً وانما اذا سلقته بعد القلي فقد يطيب اكله وتسهل هضمه

اما الالمأك فقد يمسر هضم المقلي منها اما المسلوق والمشوي فانفعها  
وانفع الالمأك ما صيد جديداً ولكي تعرف الجديد انظر الى عيني السمكة  
فاذا رأيت فيها لمعاً وكان خيشوماً احمر زاهياً جاز اكله . وخير الاغذية

ما كانت نباتية . والخضر سهلة الهضم تمنع القبض فيجب تناولها وكذلك  
البقول فانها نافعة لكن يجب ان ينقع اليابس منها مدة ١٢ ساعة في الماء  
لكي تنزع قشورها

والان وقد ملئت معدتك يجب ان تنال راحة تامة للحصول على الهضم  
الثام وان نتجنب الانفعالات النفسانية فان الهم يسبب امراض المعدة  
وكذلك الاخبار المكثرة وايالك شرب الماء قبل تمام الهضم وادخال طعام  
على طعام ولا تنسى الاكثار من المضغ والقيام عن المائدة قبل الشبع  
وخير للانسان الاكثار من اكل الخضر والفاكهة والتقليل من اكل  
اللحوم واجتناب المشروبات الكحولية فان اضرارها كثيرة فتسبب  
امراض المعدة وامراض البول وضعف الاعصاب . اما التدخين فيفسد  
في القلب ويفقد الشهية ويرخي الركب ويضعف الاعصاب  
وبالاتفاق مع المشروبات يذهب بالمرء الى الموت . فخير ان سمع وويل  
من لم يسمع

## كلمة

لفقيه الطب والمعارف المرموم سليم بك ملح

الى قراء استاذ الطباخين

او عز اليّ صديقي الخليل جامع هذا الكتاب وناشره في مطبعته  
الكبرى ان اكتب فيها بعض الوصايا المتعلقة بصحة الابدان نسبة الى ما  
يقدّم على الخوان. فالبحث فيها ايها القارئ اللبيب يستوجب دقة واهتماماً  
وشغلاً يستغرق وقتاً طويلاً ومباحث فيزيولوجية وطبية وكيمائية الامر  
الذي لا اراه يطابق مشرب محبي العيش الهنيء المريح الذين يستشيرون  
استاذ الطباخين. فان اطلت الحديث نبذوا ظهرياً ما اكتب وانغمضوا  
الطرف عنه وربما رماني بعضهم بالبلادة والتحرّش الى الخوض بمسائل  
توقف الهضم وهم بحاجة الى التوابل او منبهات القابلية. لذلك قياماً برغبة  
الخليل من جهة ومراعاة لشواعر القراء محبي بطونهم من جهة اخرى  
اختصر على قدر الامكان ما رأيت بسرعة على بعض المسائل الصحية التي  
ارى مطالعتها واجبة ان يهتم حفظ صحته كما يهتم طيب ما كله

الشرط الاول الذي يجب اتباعه في الاكل هو التثاني وطول مدة  
مضغه حتى يمتزج اللعاب بكتلة الطعام فيسهل ازورادها (بلعها) كما  
يسهل هضمها في القناة الهضمية

والشرط الثاني عدم الاكثار من الوان الطعام خوفاً من التخمّة  
فان تعدد الاشكال يفتح شهوة الطعام اكثر من حاجة الجسم الى الكمية  
اللازمة له من الغذاء



ثالثاً الاعتناء بالغم والاسنان اي في باب مدخل الاطعمة للقناة  
الهضمية بحيث لا يقع عطب على هذه القواطع والطواحن العاجية التي  
تبتدى قبل غيرها من آلات الهضم في هضم الاطعمة  
فعلى قدر ما تكون اسنانك سليمة على قدر ذلك تتمكن هذه الآلات  
الصغيرة من تجزئة الاطعمة اجزاء يسهل على المعدة والامعاء هضمها. عدا  
انها بتليينها كتلة الطعام ( اللقمة ) يتسهل على اعصاب اللسان والغم  
والشعور بطعم الاطعمة والتلذذ بها. وبمكس ذلك اذا كانت الاسنان  
معطوبة عقب عطبها ضعف الهضم العمومي عدا عما يشعر به المأوف بها  
من الالام التي تحرمه لذة العيش

فابدأ منذ الصغر بالمحافظة على سلامة اسنانك وتنظيفها عما يتحشى  
فيها من دثور الاطعمة ولا تجر عليها بتسكير ما يقتضي استعمال  
المكسرات له. واغسل فمك بعد الاكل جيداً بالماء والصابون ونظف الخلايا  
بين الاسنان بالمسواك اللين حتى لا تفسد المواد الغذائية فتكون خلايا  
اسنانك عشا لتوالد الميكروبات. وتحسن كثيراً اذا استعملت قبل الطعام  
وبعد « مضمضات » و « غراغر » مضادة للفساد

= اي متى يجب ان نأكل ؟ = ان الطبيعة احسن حكيم وصوت  
الطبيعة اصدق صوت. فامضه وليه. ان الجسم حينما يشعر بحاجة للغذاء  
ترفع المعدة صوتها فاصغ له. وارسل لها طعاماً

واحسن شي يعتمد عليه المرء هو توقيت ساعات اكله ففي الصباح  
بساعة معينة تناول الترويقة. وعلها الظهر وعلها في المساء. فاذا رتب  
اوقات اكلك تسهل عليك هضم ما تاكل

هل يحتاج الانسان الى اخذ المنبهات لابقاظ حاسة الجوع ؟ كلا.  
لا تستعمل منبهات قط مثل الاشربة الروحية او العقاقير الدوائية اذا  
كنت في حالة الصحة. ولكن اذا كنت مريضاً او كانت شهوتك مفقودة

لعلة مستمرة لا تعرفها فت فاستشر طبيبك فهو اولى بذلك ويصف لك ما تكون بحاجة اليه . على اني اعتبر الرياضة البدنية احسن منه لشهوة الطعام فاسرع على قدميك وروض جسمك واتعبه قليلاً فانك بذلك تصير تستحق ان تاكل . وابتعد مكنثك عن العيشة الجلوسية . فانها محلبة للضار والعلل الجسمية الهامة . واعلم ان المعلوم والمشغل العقلية من مفقدات شهوة الطعام فتوقاها على قدر الامكان لا سيما قبل جلوسك على المائدة ببعض دقائق لان التقدم من سفرة الطعام حالاً بعد الانتهاء من شاغل عقلي او عمل جسعي او عقيب كدر من الاكدار يسبب لك عسر الهضم او يفقدك شهوة الطعام فاسترح برهة قبل ان تباشر هذا العمل الهام في حياتك اي التغذية

وكن على يقين انك اذا رتبت اوقات اكلك تشعر بحاسة الجوع حينما تأزف ساعة الطعام

= الاعتماد عن التعب بعد الاكل = تحاش تعاطي الاشغال عقلية كانت او جسدية حالاً بعد تناول الطعام . عليك ان تستريح على الاقل نصف ساعة بعد قيامك عن المائدة . واعني بهذه الاستراحة التسلي باحاديث مطربة او التمشي الهويناء في رياض غناء . وفي البلاد الحارة لا سيما في ايام الصيف لا بأس من القياولة ( النوم في النهار ) القصيرة المدة . بعد اخذ الطعام برهة وجيزة فان النوم في مثل هذه الاحوال يساعد على هضم الاكل

### قاعدة عمومية تتعلق بالعمر

ان الرجل البالغ لا يستطيع ان ياكل مثل الشبان . فالشيخ المسن لا تقوى معدته على هضم ما ياكله الاولاد فلا بد اذاً من كلمة تختص ببعض وصايا صحيحة بالنسبة الى الاعمار :

اولاً : ان الاطفال في المهد يرضعون وينامون و يستيقظون فيعودون الى الرضاع . فهمتهم تقوم بالتغذية والنوم . ولما كان بحثنا في هذه العجالة لا يتعلق بالطفل لكن بالبالغ الذي يستخدم « استاذ الطباخين » فاتي حالاً على ذكر اغذية البالغين

بين عمر العشر سنوات الى العشرين يتم على الغالب نمو الانسان ففي هذه السنوات العشر ترى الشاب ينمو بسرعة كالحليون . فمن شهر الى شهر يبين فيه الفرق وسل زوجتك ايها الرجل عما تقاسيه كل مدة من العناية في تطويل ملابسه وتغير اكسامها سعةً وطولاً . فاذا ذلك تعلم كم يجب ان تساعد ابنك على النمو . وبأية طريقة وعلى اي طريق ؟ على طريق المدة وطريق التغذية . على ان الباري تعالى نظر الى هذا الامر فخص اليافع والشباب بمدة ذات شعور عظيم وقوة على الهضم اعظم . فاطلق له العنان بالاكل . ولا تحرمه من الاغذية التي تتطلبها الا اذا كانت مضره بنوعها وبكميتها . فان معدة الشباب لا تحتاج الى المنبهات التي يحتاج اليها الرجل الكهل او الشيخ فاما كان نافعا لهذا يكون مضرًا لذلك

اما البالغ الذي يتوقف النمو في جسده فلم يعد بحاجة الى الاكثار من الطعام كالشباب الاخذ بالنمو . ويختلف الامر باختلاف الاشغال الجسدية التي يتعاطاها المرء فان كانت مما يجعل دثوراً او هلاكاً عظيماً في الانشطة فهو بحاجة الى كميات اعظم من المفذيات

واما الشيخ فلا بد له ان ينقاد بقوة عقله وخبرته الطويلة الى تكييف غذائه فانه لما كان لم يعد لينمو ولا هو يبقى على حالته كالكله واقفاً على درجة واحدة بل هو يذوب تدريجاً ويختسر من شحمه ولحمه فعليه بمناولة الاغذية التي تعوض ما يختسر بتوسط ان تكون معدته قادره على هضمها بيد اني لا انصح للشيخ بالاكثار من تناول اللعوم لا سيما من الجلوس على موائد الدعوات والعزائم والتمتع باصناف المأكولات القوية



التي تقدم عليها . اذا كثيراً ما لقي الشيخ باب القبر عند خروجه من باب  
قاعة الاكل . . .

واعلم ان الاغذية الحيوانية المولفة من اللحوم والتوابل تولد في جسم  
الانسان سموماً لا بد ان تفوز عن طريق الحكيتين . ولما كانت هذه الالة  
الهامة لتخليص البنية من دثور الجسم قد شاخت وضعفت في تقيم وظيفتها  
كان على الرجل المسن ان لا يحملها باغذيته القوية فوق طاقتها حتى لا  
يقع في شر نقصيرها

وما نقوله عن الشيخ نلفت النظر اليه بزيادة عن المربض الذي يجب  
عليه ان يستشير طبيبه عن الاصناف التي يجوز له تناولها ولا يتجاوز حد  
نصائح الطبيب لئلا يندم حيث لا ينفع الندم بعد زلة القدم . وهذا  
الله الى الصواب



